



<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

SISTEMA PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA "INVERSIONES NOVILLO DE ORO S.A.S"

Inventory control system in the company «Inversiones Novillo de Oro S.A.S»

JEFFERSON ANDREY TRUJILLO LEON¹

Recibido: 19 de enero de 2020. Aceptado: 12 de marzo de 2020

DOI: <http://dx.doi.org/10.21017/rimci.2020.v7.n14.a87>

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como propósito desarrollar una propuesta para el manejo de inventarios en la Empresa "INVERSIONES NOVILLO DE ORO S.A.S" ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., toda vez que sus procesos y procedimientos no cuentan con una caracterización bajo los criterios de las normas internacionales de información financiera, lo que se traduce en riesgos contables generados por la ausencia de un sistema de control interno que los detecte y reduzca a un nivel financieramente aceptable, de tal manera que, urge emplear una herramienta que no solo permita la eficiente gestión de los inventarios, sino que satisfaga las necesidades propias de la entidad.

Teniendo en cuenta que no cualquier método para el control de inventarios cumple con estos requisitos, dada la existencia de otros modelos comúnmente usados como el promedio ponderado y el costeo ABC; ahora bien, estos métodos son empleados en sectores industriales, entre tanto, el caso en particular como el que nos ocupa se centra en el sector terciario o de servicios, puntalmente el gastronómico, es importante recordar que, las empresas de este sector se distinguen por una rotación diaria de sus inventarios, especialmente los que requieren mayor control como los perecederos o por lo menos un control específico, puesto que fácilmente podrían llevarse como un gasto, razón por la cual es el objeto de esta investigación que pretende sugerir el modelo PEPS con el ánimo de evitar costos innecesarios y reducir los desperdicios, en relación a la administración de los recursos, que bien sabemos son escasos.

Palabras clave. Caracterización; sector terciario; inventarios; perecederos; ventajas.

ABSTRACT

The purpose of this research work is to develop a proposal for the management of inventories in the Company «INVERSIONES NOVILLO DE ORO SAS» located in the city of Bogotá DC, since its processes and procedures do not have a characterization under the criteria of international financial reporting standards, which translates into accounting risks generated by the absence of an internal control system that detects and reduces them to a financially acceptable level, in such a way that it is urgent to use a tool that not only allows efficient inventory management, but satisfies the entity's own needs.

Taking into account that not any method for inventory control meets these requirements, given the existence of other commonly used models such as the weighted average and ABC costing, however, these methods are used in industrial sectors, meanwhile, the case In particular, as the one in question focuses on the tertiary or services sector, specifically the gastronomic sector, it is important to remember that companies in this sector are distinguished by a daily rotation of their inventories, especially those that require greater control such as perishables or at least a specific control, since they could easily be carried as an expense, which is why it is the object of this research that aims to suggest the FIFO model in order to avoid unnecessary costs and reduce waste, in relation to the administration of the resources, which we well know are scarce.

Keywords. Characterization; tertiary sector; inventories; perishables; advantages.

1 Estudiante de la Corporación Universitaria Republicana, Facultad de Contaduría Pública X semestre y Especialización en Revisoría Fiscal
Correo electrónico: ja.trujillo@urepublicana.edu.co

I. INTRODUCCIÓN

ANTES DE analizar cualquier método de inventarios, es pertinente evaluar su coste, una referencia para ello está basada en la Contabilidad de Costos por Ralph S. Polimeni y Frank J. Fabozzi [1] quienes aportan conceptos claros y de mayor exactitud en el costo de productos o servicios ya que no solo involucra el producto si no las actividades, clientes y proveedores que se Interactúan diariamente, semanal o mensual. Desde la perspectiva de la administración ofrece más que una información exacta del costo, “también información del desempeño de actividades y recursos, por ello puede hacer seguimiento de los costos con exactitud a objetos diferentes a productos como clientes y canales de distribución” [2]. En este conjunto de ideas se analizarán los distintos elementos y procedimientos para llegar al producto final y diseñar el método de control de inventarios.

Teniendo en cuenta que todos los métodos de control de inventarios están orientados a la obtención de utilidades, se debe adecuar aquel que por sus características de empleo satisfaga las necesidades de la empresa, y para ello nos referenciamos en el método (P.E.P.S), Primeras en Entrar Primeras en Salir, aunque una de varias barreras de implementación es la correcta instrucción a la alta gerencia para llevar un claro mensaje en el que se distinga que el uso de un proceso de inventarios es una herramienta eficaz para el control y manejo de mercancías y así evitar su desperdicio, y no una excusa para generar gastos, que no es otra cosa sino desconocimiento de principios básicos de administración.

II. ESTADO DEL ARTE

Dadas las necesidades de implementar un sistema de control para inventarios, abordamos diferentes métodos de gestión con relación a los mismos, analizando de forma específica cada uno, y su aporte especial al objetivo de esta investigación, teniendo en cuenta que no cualquier método para el manejo de inventarios se adecua a las necesidades y características de la razón social en estudio.

De tal manera exponemos un conjunto de teorías que nos permitan abstraer analíticamente el

procedimiento efectuado para esta tarea y si es concerniente al planteamiento efectuado, y es allí donde recopilamos la información proporcionada de cada fuente para definir el método que más se acopla a los requerimientos estipulados.

Tomamos como referencia los antecedentes teóricos sobre el tema en mención, que permitan discernir las opciones planteadas por cada una, para concluir cual se ajusta a nuestras necesidades.

A continuación, se presentan las bases teóricas que sustentan la investigación sobre los métodos de control de inventarios para un restaurante como empresa, dado que el método escogido ha sido “Primeras en Entrar Primeras en Salir” el estudio se relaciona con varias teorías vinculadas al proyecto planteado, de tal modo exponemos las principales:

El manejo de los inventarios y su control se fundamenta en principios de la administración moderna, es así como Espinoza nos expone:

El control de inventarios es una herramienta fundamental, ya que esta permite a las empresas y organizaciones conocer las cantidades existentes de productos disponibles para la venta, en un lugar y tiempo determinado, así como las condiciones de almacenamiento aplicables en las industrias [3].

Cuando se considera hacer inventario, como el proceso de contar los artículos, se está considerando el enfoque netamente contable, además es necesario tener en cuenta factores determinantes que permitan identificar las necesidades de tener un stock o no, por tanto, Espinoza argumenta razones de suficiencia para mantener los inventarios así:

Razones por las cuales se requiere mantener inventario:

Reducir costos de pedido: Al pedir un lote de materias primas de un proveedor, se incurre en un costo para el procesamiento del pedido, el seguimiento de la orden, y para la recepción de la compra en almacén. Al producir mayor cantidad de lotes, se mantendrán mayores inventarios, sin embargo, se harán menos pedidos durante un periodo contable determinado logrando la reducción del mismo anualmente, por ejemplo.

Reducir costos por material faltante: No es otra cosa diferente a lo conocido como inventario de seguridad, puesto que al no tener material disponible en inventario para continuar con la producción o satisfacer la demanda del cliente, se incurren en costos, como las ventas perdidas, los clientes insatisfechos, costos por retrasar o parar producción.

Reducir costos de adquisición: En la compra de materiales, la adquisición de lotes más grandes puede incrementar los costos de materias primas, sin embargo, los costos menores pueden reducirse debido a que se aplican descuentos por cantidad y a menor costo de flete y manejo de materiales.

Razones por las cuales no se desea mantener inventario:

Costo de almacenaje: Entre los costos en los que se incurren para almacenar y administrar inventarios se encuentran: intereses sobre la deuda, intereses no aprovechados que se ganarían sobre ingresos, alquiler del almacén, acondicionamiento, calefacción, iluminación, limpieza, mantenimiento, protección, flete, recepción, manejo de materiales, impuestos, seguros y administración.

Costos por productos defectuosos en lotes grandes: Cuando se producen lotes grandes se obtienen inventarios grandes, que pasa si un lote grande sale defectuoso se almacenen grandes cantidades de inventario defectuoso. Los lotes de menor tamaño (y con ello una reducción en los niveles de inventario) pueden reducir la cantidad de materiales defectuosos.

Una vez identificadas las razones del porque es necesario o no tener inventario en bodega, nace una nueva interrogante, ¿qué es lo más conveniente para la empresa? ¿Cuál es su costo? ¿Es más fácil manejar el costo por un producto, servicio o por una actividad?; abordando estas nuevas interrogantes, Espinoza afirma:

Cuando iniciamos la producción de un lote, el riesgo que resulten muchas piezas defectuosas es grande. Los operarios podrán estar aprendiendo, quizás no se alimenten los materiales correctamente, las máquinas necesitan ajuste y deberá producirse una cierta cantidad de producto antes que la

situación se estabilice. Lotes de mayor tamaño, menos cambios por año y menos desperdicio [3].

Sin embargo, Polimeni argumenta que los inventarios deben ser clasificados según las actividades y es así como plantea el siguiente método[4]:

El sistema de clasificación ABC de los inventarios, se usa para clasificar a los materiales de acuerdo al valor económico que representan del inventario.

Los materiales A representan contienen 75% del valor del inventario, representan sólo el 20% de materiales que deben ir en inventario.

Los materiales B representan 20% del valor del inventario y el 30% de los materiales en inventario.

Los materiales C representan el 5% del valor del inventario y el 50% de los materiales en inventario.

Con este sistema Polimeni deduce que lo más conveniente es que los materiales que mantienen mayor volumen en inventario, sean los que menor costo representen del mismo. Deben hacerse excepciones del sistema ABC para ciertos tipos de materiales:

- Materiales críticos para producción
- Materiales con vida de almacenaje corta
- Materiales grandes y voluminosos
- Materiales voluminosos sujetos a robo

Importante saber que en un marco de contabilidad de costos este método aparte de ser el más apropiado, es práctico de utilizar, por ello se describe como una parte fundamental de la administración y control de inventarios, por tanto, Ralph S. Polimeni afirma:

El diseño de un sistema de acumulación de costos debe ser compatible con la naturaleza y el tipo de operaciones realizadas por una compañía manufacturera. Cuando los productos se elaboran masivamente o en un proceso continuo, por lo general es apropiado un sistema de costos por procesos. Algunos ejemplos de industrias que utilizan los sistemas de costos por procesos son las empresas papeleras, de acero, de productos químicos y de textiles [1].

Sin embargo, la aplicación de este método sería ineficaz para nuestro objeto de estudio, toda vez que el restaurante maneja contados procesos para la elaboración de sus platos al completar el menú, y la naturaleza de su actividad comercial no está dada por los principios que propone el método, está orientada a la transformación de productos alimenticios.

De tal manera que se nos direcciona al manejo del inventario permanente que es el más utilizado en la actualidad para empresas similares a la que es nuestro objeto de estudio, encontrando una descripción de Brito respecto a:

La mercancía que entra se registra a la cuenta de Inventario directamente. En este método de inventario se lleva un registro de tal forma que muestra a cada momento cual es la existencia y el importe o valor de los artículos en existencia, es decir, los cargos o créditos, o más bien, las compras y las ventas de inventarios se registran según vayan ocurriendo las transacciones o movimientos [5].

Siguiendo el orden conceptual de este manejo de inventarios referimos los métodos que se suelen utilizar bajo estos criterios por tanto Brito expone los más utilizados en la actualidad.

Métodos de primeras entradas, primeras salidas (PEPS):

Bajo el método de primeras entradas, primeras salidas, la compañía debe llevar un registro del costo de cada unidad comprada del inventario. El costo de la unidad utilizado para calcular el inventario final, puede ser diferente de los costos unitarios utilizados para calcular el costo de las mercancías vendidas. Bajo PEPS, los primeros costos que entran al inventario son los primeros costos que salen al costo de las mercancías vendidas, a eso se debe el nombre de Primeras Entradas, Primeras Salidas. El inventario final se basa en los costos de las compras más recientes. Este inventario también llamado por las iniciales que lo identifican en inglés (first in first out) fifo.

Métodos de últimas entradas, primeras salidas (UEPS):

El método últimas entradas, primeras salidas dependen también de los costos por compras de

un inventario en particular. Bajo este método, los últimos costos que entran al inventario son los primeros costos que salen al costo de mercancías vendidas. Este método deja los costos más antiguos (aquellos del inventario inicial y las compras primeras del periodo) en el inventario final. La filosofía de este método consiste en dar salida primero al costo producto de las últimas compras, esto trae como consecuencia que los inventarios que van quedando estén sobrevalorados, además de no estar autorizado para emplearse como método de costo bajo las normas internacionales de información financiera, precisamente por las dificultades contables y financieras que este modelo genera.

Método de Costo de promedio ponderado:

Aunque poco usado, es este otro método de valuación de los inventarios, utilizado para determinar el costo promedio aritmético ponderado, a través de la siguiente secuencia.

1. Se suman las unidades de que se ha dispuesto en el periodo, es decir, el saldo inicial más las compradas, después de deducir las devoluciones.
2. Se suman los respectivos costos.
3. Se divide el costo total entre el total de unidades.

Una vez determinado el método para el control de inventarios, es pertinente familiarizarse con el paso a paso del que se ha seleccionado no sin antes poner de contexto que las actividades propias de cualquier empresa cuya actividad comercial maneje inventarios, requieren de un control y de un costeo, como ya hemos visto tenemos plenamente identificado el sistema y método para el manejo de los mismos.

Pero lo relacionado a su costo es de libre albedrío, toda vez que se debe ajustar a la forma más práctica y segura de medir estos valores, un ejemplo está dado por Oscar Gómez Bravo en la contabilidad de costos, donde describe el costo directo como:

El hecho de contar con una determinada capacidad instalada genera costos fijos que, independientemente del volumen que se produzca,

permanecen constantes en un período determinado; por lo tanto, los costos fijos de producción no están condicionados por el volumen de ésta, ya que no son modificables por el nivel en el cual se opera; de ahí que para costear bajo este método se incluyan únicamente los costos variables; los costos fijos de producción deben llevarse al período, lo que trae consigo que no se le fije ninguna parte de ellos al costo de las unidades producidas [6].

Por último, referenciamos algunas investigaciones de campo recientes al manejo de inventarios por este método, encontrando que el blog Camino Financiero, según Kapur Ravinder publica las claves para hacer un inventario de restaurante, describiendo como punto central actividades encaminadas o contabilizar los costos y los define como:

Un inventario de restaurante y de comida adecuado es crucial en cualquier restaurante, ya que el presupuesto para comida supone una parte importante de los costos totales, se puede reducir con éxito el costo de la comida, esto se verá reflejado en los beneficios [7].

III. JUSTIFICACIÓN

Se toma como referencia un modelo de inventarios previamente existente y que se ha ejecutado en muchas empresas del entorno económico, brindando así una radiografía del sistema a ejecutar y lo que se espera obtener durante su desarrollo, de tal manera se hace una valoración de existencias y su promedio, empleando el método P.E.P.S (Primeras en Entrar Primeras en Salir), dado que es un sistema que permite un fácil control de unidades que constantemente se encuentran en movimiento.

Luego de la estructuración de este modelo, que se adapta a las necesidades específicas del mismo, buscando optimizar la información financiera que permita tomar decisiones oportunas en materia de inventarios, permitiendo establecer (cuantificar y cualificar) un selecto y apropiado grupo de proveedores, satisfaciendo de conformidad a la gerencia sobre el costo y beneficio de cada uno de ellos.

Finalmente se espera que el modelo planteado nos dirija de manera apropiada en el manejo

de los inventarios, de cómo causar sus costos y de llevar eficientemente una retroalimentación del proceso cuando requiera adiciones o modificaciones.

IV. MARCO TEÓRICO

Métodos como el ABC son útiles en el sector industrial porque clasifica el costo de cada actividad, siguiendo a Gomez, es una herramienta útil de análisis de costo y seguimiento de actividades, porque permite la asignación de los CIF (Costos Indirectos de Fabricación) de acuerdo a las actividades realizadas identificando el origen del costo, o de la actividad solo para la producción, pero es importante comprender que los CIF son aquellos comunes a muchos artículos y por tanto no son directamente asociables a ningún artículo o área, usualmente, los costos indirectos se cargan a los artículos o áreas con base en técnicas de asignación [6].

En lo que respecta a la contabilidad de costos Polimeni, la considera como la mano de obra directa, así como el factor que «impulsa» los costos y, por consiguiente, la utiliza como la actividad básica para asignar los costos indirectos de fabricación [4]; su injerencia en el control de inventarios según Espinoza, permite a las empresas conocer las cantidades existentes de productos disponibles para la venta [3], y es aquí donde juega un papel fundamental el método PEPS, tal como lo expone Brito es un método de valuación de inventarios y consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero [5], por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente.

Sin embargo, el manejo de los inventarios para cualquier empresa debe estar ajustado al marco contable vigente, al respecto la NIC 2 emitida por el Comité de Normas Internacionales de Contabilidad [8] y las Normas Internacionales de Información Financiera a partir de la NIIF para pymes sección 13 emitida por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad IASB [9] concluyen y definen los inventarios como activos, puesto que un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos, así las cosas los inventarios de una entidad manufacturera (sea el caso para empresas que

procesen alimentos), se clasifican de la siguiente forma: (a) productos terminados: activos mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones; (b) trabajo en proceso: activos en proceso de producción con vistas a esa venta; (c) bienes fungibles: activos en forma de suministros que se consumirán en el proceso productivo; y (d) materia prima: activos en forma de materiales que se consumirán en el proceso productivo.

V. MARCO CONCEPTUAL

Aquí encontramos un conjunto de términos comunes usados en esta investigación en aras de facilitar su comprensión evitando las ambigüedades de conceptos.

Contabilidad de costos: es la que se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones [4].

Control de inventarios: Herramienta que permite a las empresas conocer las cantidades existentes de productos disponibles para la venta [3].

Coste: Valor monetario de los gastos de las materias primas, equipos, suministros, servicios, mano de obra, productos, etc., que se utilizan para la creación del producto o servicio [3].

Costeo directo: Método del costo de producción, se forma con todas aquellas erogaciones de materia prima, mano de obra, y cargos indirectos que tengan un comportamiento variable con relación a los cambios en los volúmenes de producción [6].

Costo de ventas: Aquel valor en que se incurre para producir, almacenar, transportar o comercializar un bien, o para prestar un servicio, o la suma de todos estos cuando se trate de materias primas que necesiten ser transformadas [6].

Indicador de ventas: No es otra cosa diferente al valor monetario dado en ventas durante un periodo de medición [7].

Inventario de seguridad: se conoce como una reserva de inventario o inventario adicional para la protección de la producción [3].

Inventario final: Son las mercancías que se encuentran en existencia, disponibles para la venta [6].

Método ABC: Método de Costeo Basado en Actividades, el cual mide el desempeño de cada actividad, fundado en el uso clasificado de los recursos [3].

Método P.E.P.S: Es un método de valuación de inventarios y consiste básicamente en darle salida del inventario a aquellos productos que se adquirieron primero, por lo que en los inventarios quedarán aquellos productos comprados más recientemente [5].

STOCK: Se refiere a la cantidad de bienes o productos que dispone una organización o un individuo en un determinado momento para el cumplimiento de sus operaciones comerciales [3].

VI. METODOLOGÍA

Es conveniente elaborar un plan que permita desarrollar la presente investigación, con un enfoque cualitativo, que facilita la observación participante, en la que el investigador se involucra en el curso de los acontecimientos, para ello es necesario emplear técnicas específicas en la recolección de datos con el propósito de resolver las preguntas de investigación, que para el caso puntual substituyen el planteamiento de una hipótesis, dada las características cualitativas de la información.

Las claves del método investigativo están marcadas por la introspección que significa para el investigador imaginar diferentes situaciones donde se es un ejemplo del hecho social que se investiga; en lo que respecta a la empatía de este, sencillamente traduce la cuota de igualdad entre el otro y yo (investigador y sujeto u objeto de investigación, también puede referirse a las partes del proceso); estas claves son fundamentales en el desarrollo de una investigación cualitativa, por razones lógicas del siguiente plan:

En la fase de comprensión el investigador propende por evitar la familiaridad con el objeto de estudio, si existe algún grado de afinidad, a partir de sus fuentes teóricas se alcanza la habilidad necesaria para recaudar el suficiente conocimiento, así como la información detallada que sirve como

insumo en el desarrollo de la aprehensión, para ello la investigación nace desde los casos de estudio que sean ejemplos dentro del área geográfica.

Para la fase de sinterización se busca describir las experiencias, en este caso la aplicación del método PEPS en otras empresas del mismo sector terciario o gastronómico preferiblemente, para ello, se usa la entrevista individual no estructurada en aras de recopilar datos significativos que ilustren las respuestas a las preguntas de investigación.

Durante la fase de Teorización se pretende desarrollar esquemas teóricos, en este sentido se explica como alternativa las diferencias entre los métodos para el manejo de los inventarios, y los beneficios útiles encaminados a resolver las preguntas de investigación, para ello se emplea la interacción de grupo focal que no es otra cosa sino un debate entre expertos que dan su punto de vista para resolver el caso en específico.

Finalmente, la fase de Recontextualización permitirá aplicar la teoría recaudada al contexto, alcanzando una conclusión, que para el caso puntual es presentar un manual de proceso de inventarios que gestione eficientemente el manejo de los inventarios en la empresa Inversiones Novillo de

Oro, y que en todo sentido cumpla con el propósito general del objeto de estudio.

Generalidades sobre la metodología

Desarrollando el plan investigativo descrito anteriormente, se diseñó un cronograma de actividades aplicado durante el mes de agosto del año 2019, que permitiera sistemáticamente la recolección de datos e información, cuyos insumos se reflejaran en la etapa de resultados y conclusiones (Ver tabla I).

Con base en las diferentes técnicas para la recolección de datos, que para el caso puntual fueron empleadas las entrevistas no estructuradas y focalizadas, a las personas que participan bien sea de forma directa o indirecta en el manejo de los inventarios dentro de la empresa Inversiones Novillo de Oro ubicada en Bogotá, localidad de Santa Fe, en aras de dar respuesta a las preguntas de investigación:

- a. ¿Por qué el método PEPS es el más apropiado para el manejo de inventarios, sobre los métodos costos ABC y promedio ponderado, en la empresa Inversiones Novillo de Oro?

Tabla I. Cronograma de Actividades para Caracterizar el Manual del Procedimiento Control de Inventarios bajo Método P.E.P.S

TIEMPO EN TÉRMINOS DE SEMANAS						
OBJETIVOS	ITEM	ACTIVIDADES	1	2	3	4
Proponer el método PEPS, para el control de los inventarios en la empresa "Inversiones Novillo de Oro".	1	Cuestionario para entrevistar al dueño del restaurante y su personal para evaluar el procedimiento actual.	X			
	2	Comparar la aplicación del método PEPS, en otros restaurantes del sector frente al procedimiento usado por la empresa Inversiones Novillo de Oro.		X		
Identificar los métodos existentes para el control de inventarios en el sector gastronómico.	3	Comparar las ventajas y desventajas de los métodos para el control de inventarios (Costeo ABC, Promedio Ponderado, PEPS) comúnmente usados en empresas del sector.			X	
Caracterizar el manual del procedimiento de inventarios bajo método PEPS, para la empresa Inversiones Novillo de Oro.	4	Elaborar un manual para el manejo de inventarios junto con la herramienta KARDEX				X

Fuente: elaboración propia

- b. ¿Cuáles son los beneficios que el método PEPS traería a la empresa Inversiones Novillo de Oro?
- c. ¿Es necesario estandarizar el proceso o procedimiento del método PEPS como herramienta para el control de inventarios?

Las cuales se han diseñado como argumento teórico – práctico de un tema específico, siendo este el objeto del presente estudio, cuyo objetivo principal es caracterizar el manual del procedimiento de inventarios bajo método PEPS.

Así las cosas, se planteó un cuestionario en el cual a partir de la experiencia de los entrevistados se logre evidenciar la necesidad de proponer un método para el control de inventarios en la empresa objeto de estudio, sin dejar de lado sus propias necesidades, explicando a lo largo del presente estudio porque el método PEPS, es el más apropiado frente a otros métodos como costos ABC y promedio ponderado.

Modelo Entrevista No Estructurada Focalizada, a través de cuestionario:

1. Conoce la definición contable de inventario.
2. La empresa para la que usted trabaja, usa inventarios.
3. Trabaja o ha trabajado en alguna de las siguientes áreas con relación a inventarios:
 - a. Logística
 - b. Producción
 - c. Compras
 - d. Ventas
 - e. Contabilidad.
4. Trabaja o ha trabajado en empresas cuyos inventarios sean alimentos.
5. Sabe cuál es la diferencia entre un inventario perecedero de un inventario no perecedero.
6. Conoce el proceso por el cual se clasifican los inventarios perecederos y no perecederos, en su empresa.
7. Si usted identifica un inventario perecedero o no perecedero en mal estado debería...
 - a. Reportarlo a su jefe inmediato.
 - b. Tirarlo a la basura.
 - c. No hacer nada.
8. Sabe usted si su empresa emplea un documento o soporte que controle el manejo de los inventarios
9. Sabe usted que es un Kardex
10. Sabe usted quien está a cargo de diligenciar el Kardex, en su empresa.
11. Sabe usted si los alimentos perecederos, que llegan o llegaron a su empresa cumplieron con las normas sanitarias de transporte.
12. Sabe usted como fueron almacenados los alimentos perecederos en esa empresa
13. Sabe usted si todos los alimentos perecederos de esa empresa, están bajo refrigeración
14. Sabe usted que es un cuarto frío
15. Conoce usted la diferencia entre congelar y refrigerar
16. Usted considera que solo las carnes de todo tipo se deben...
 - a. Congelar
 - b. Refrigerar

VII. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Luego del análisis de la literatura recopilada y tomando como referencia la exitosa implementación del modelo PEPS como herramienta para optimizar los costos en el restaurante “EL PARAISO” [1], se elaboró un cuadro comparativo (ver Tabla II), el cual permitió visualizar las ventajas y desventajas del uso de los modelos planteados para el manejo de los inventarios.

Tabla II. Cuadro comparativo entre los métodos comúnmente usados para el control de inventarios.

MÉTODO	PROPÓSITO	VENTAJAS	DESVENTAJAS
Costeo ABC	Mide el costo y desempeño de las actividades, basándose en el uso de recursos.	<ul style="list-style-type: none"> • Jerarquización diferente del costo de sus productos, reflejando una corrección de los beneficios previamente atribuidos a los productos de bajo volumen. • Se aumenta la credibilidad y la utilidad de la información de costeo, en la toma de decisiones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se pueden incrementar las asignaciones arbitrarias de costos, porque los costos son incurridos al nivel de proceso no a nivel de producto. • Un sistema ABC es todavía esencialmente un sistema de costos históricos. En ciertas circunstancias, su utilidad es dudosa, especialmente si hay aspectos de costos futuros que cobren mayor importancia.
Promedio Ponderado	Determinar un promedio del costo de las distintas unidades compradas	<ul style="list-style-type: none"> • Se adapta mejor a las industrias que tienen constantes cambios de precios. • Presenta una utilidad razonable ya que promedia costos antiguos y actuales. 	<ul style="list-style-type: none"> • No permite llevar un control detallado del costo de la mercadería entrante y saliente. • Teóricamente es ilógico porque se basa en la idea de que las ventas se realizan en proporción a las compras y que el promedio ponderado es afectado por el inventario inicial, las primeras y las últimas adquisiciones, lo que puede ocasionar un retraso entre los costos de compra y la valuación del inventario, pues los costos iniciales pueden llegar a influir tanto o más que los costos finales
PEPS	Ejercer control ordenado y cronológico de la mercancía, salida primero a la más antigua.	<ul style="list-style-type: none"> • Se aplica generalmente a productos perecederos o artículos con fecha de vencimiento. • Reporta una mayor ganancia para la empresa dado que al venderse los artículos que ingresaron anteriormente, el costo de las mercaderías vendidas es menor. • Reduce el mantenimiento de registros históricos porque las existencias que salen primero son las más antiguas. 	<ul style="list-style-type: none"> • No hay garantía de que los artículos más antiguos se vendan primero, lo que podría hacer que el producto llegase a su fecha de vencimiento antes de que se venda.

Fuente: elaboración propia

Igualmente se finalizó con la elaboración de una herramienta tipo Kardex (ver Fig. 1) para el óptimo manejo de los inventarios, a partir de la necesidad de clasificar los alimentos en Perecederos y No Perecederos, y de esta manera priorizarlos, en este caso los (Perecederos) de la

empresa INVERSIONES NOVILLO DE ORO S.A.S, con base en el método PEPS.

Este método se fundamenta en un Kardex en donde se especifiquen campos necesarios de los productos cárnicos, y otro para bebidas de todo

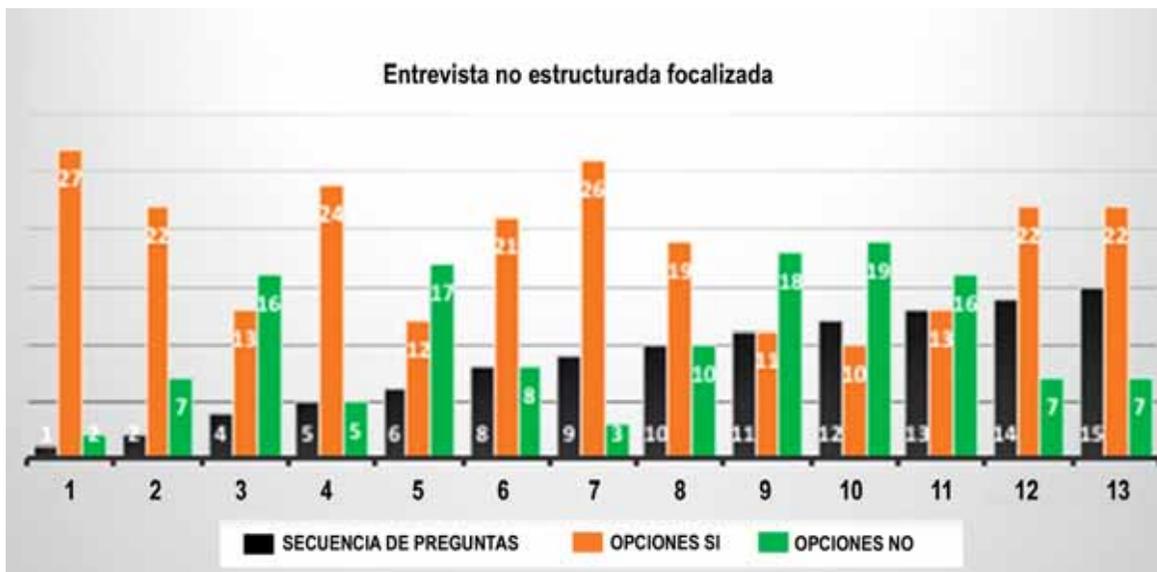


Fig. 2. Gráfico de la tabla III. Fuente: elaboración propia.

Tabla III. Tabulación de la entrevista no estructurada focalizada para las preguntas cerradas.

SECUENCIA DE PREGUNTAS	OPCIONES	
	SI	NO
1	27	2
2	22	7
4	13	16
5	24	5
6	12	17
8	21	8
9	26	3
10	19	10
11	11	18
12	10	19
13	13	16
14	22	7
15	22	7

Fuente: elaboración propia

- b. Fue posible evidenciar la experiencia de los entrevistados con relación al área donde intervienen los inventarios, (ver Tabla IV y Fig. 3).
- c. Fue posible medir la reacción de los entrevistados ante un riesgo implícito del procedimiento de control de inventarios, (ver Tabla V y Fig. 4).

Tabla IV. Respuesta a la pregunta ¿Trabaja o ha trabajado en alguna de las siguientes áreas con relación a inventarios?

OPCIONES	PREGUNTA 3
Compras	3
Contabilidad	9
Logística	8
Producción	7
Ventas	2

Fuente: elaboración propia



Fig. 3. Grafico de la tabla 4. Fuente: elaboración propia.

Tabla V. Respuesta a la pregunta ¿Si usted identifica un inventario perecedero o no perecedero en mal estado debería?

OPCIONES	PREGUNTA 7
No hacer nada.	1
Reportarlo a su jefe inmediato.	27
Tirarlo a la basura.	1

Fuente: elaboración propia



Fig. 4. Gráfico Tabla V. Fuente: elaboración propia.

- d. Fue posible observar la apreciación de los entrevistados frente a una actividad que debe ejecutarse en el procedimiento de control de inventarios, (ver Tabla VI y Fig. 5).

Tabla VI. Respuesta a la pregunta ¿Usted considera que solo las carnes de todo tipo se deben?

OPCIONES	PREGUNTA 16
Congelar	11
Refrigerar	18

Fuente: elaboración propia



Fig. 5. Gráfico Tabla VI. Fuente: elaboración propia.

VIII. CONCLUSIONES

Se pone de manifiesto la necesidad de implementar un modelo de inventarios en la empresa “Inversiones Novillo de Oro S.A.S”, dada la irregular forma en la que actualmente se manejan los productos perecederos y no perecederos.

La implementación del método P.E.P.S para el control y manejo de los inventarios, aportara un valor agregado a la eficiente administración de los recursos, reduciendo así el desperdicio.

Es necesario estandarizar los procesos y procedimientos para la adecuada ejecución de estos, específicamente en el manejo y control de los inventarios, teniendo en cuenta que, las personas que participan activamente de este proceso, si bien tienen la experiencia, carecen del conocimiento básico para realizar mejor su trabajo.

El instrumento que permite el eficiente manejo de los inventarios bajo el modelo propuesto es, el Kardex, el cual debe clasificarse en alimentos perecederos y no perecederos, para optimizar su costo en herramientas ofimáticas o software contable.

REFERENCIAS

- [1] R. Polimeni, F. J. Fabozzi y A. H. Adelberg, , Contabilidad de costos; 3a. ed. Colombia: McGraw-Hill, 1994.
- [2] Quintero & Murillo. Diseño de una herramienta de costos por orden de producción para el restaurante y hostel el paraíso [tesis de pregrado, Universidad Autónoma de Occidente]. Repositorio Institucional UAO. <http://red.uao.edu.co/bits/tream/10614/10950/6/T08496.pdf>. 2019.
- [3] O. Espinoza, La administración eficiente de los inventarios. Ensenada. p.36. 2011.
- [4] R. Polimeni, Contabilidad de Costos. Massachusetts. McGraw-Hill. 1996.
- [5] J. Brito, Contabilidad Básica e intermedia (contabilidad I y II). Ediciones centro de contadores. p.48. 1999.
- [6] O. Gomez, Contabilidad de costos. 5ta edicion. McGraw-Hill. p.42. 2005.
- [7] R. Kapur, Camino Financial. recuperado de <https://www.caminofinancial.com/es/como-administrar-inventario-restaurant/>. 2018.
- [8] Comité de Normas Internacionales de Contabilidad NIC. Norma Internacional de Contabilidad No 2 Inventarios. <http://nicniif.org/files/NIC%20%20Inventarios.pdf>. 1993.
- [9] Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad IASB. Modulo 13: Inventarios. https://www.nicniif.org/home/descargar-documento/2608-13_inventarios.html. 2009.