

**UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL
DE LOS LLANOS OCCIDENTALES
“EZEQUIEL ZAMORA”**



La Universidad que Siembra

VICERRECTORADO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA
PROGRAMA CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS
GUANARE – ESTADO PORTUGUESA

**INVENTARIO PERPETUO DE MATERIA PRIMA PARA LA
RENTABILIDAD DE BARRIGA RESTAURANTE, C.A., GUANARE,
ESTADO PORTUGUESA**

Autores:

Montilla J Evelyn

C.I.V-26.882.410

Peña Diana

C.I.V-30.688.922

Tutor Académico:

Dra. Amaire Mora

Tutor Metodológico

Dra. Maritza Fernández

Guanare, Enero 2026

**UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL
DE LOS LLANOS OCCIDENTALES
“EZEQUIEL ZAMORA”**



La Universidad que Siembra

VICERRECTORADO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA
PROGRAMA CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS
GUANARE – ESTADO PORTUGUESA

**INVENTARIO PERPETUO DE MATERIA PRIMA PARA LA
RENTABILIDAD DE BARRIGA RESTAURANTE, C.A., GUANARE,
ESTADO PORTUGUESA**

Trabajo de Aplicación presentado como requisito Parcial para optar al Título de
Licenciado en Contaduría Pública

Autores:

Montilla J Evelyn

C.I.V-26.882.410

Peña Diana

C.I.V-30.688.922

Tutor académico:

Dra. Amaire Mora

Tutor Metodológico

Dra. Maritza Fernández

Guanare, Enero 2026



REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL DE LOS
LLANOS OCCIDENTALES
"EZEQUIEL ZAMORA" - UNELLEZ

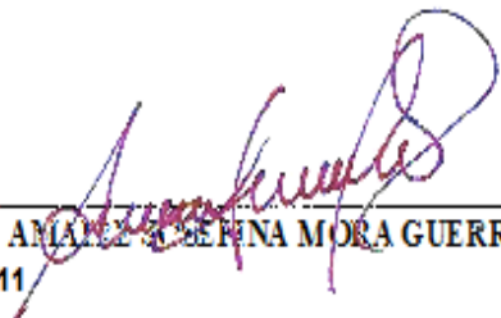
CARTA DE REVISION DEL TUTOR ACADÉMICO

Guanare, 19 de Diciembre de 2025

Quien suscribe Profesora, Amaira Mora Profesión Politóloga, titular de la C.I. N° V-12.778.011; por medio de la presente hago constar que revise el Pr Trabajo de Aplicación / Informe Final de Trabajo de Aplicación: Inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A., presentado por las estudiantes: Jehlyn Montilla, titular de la cédula de identidad No. V-26.882.410 y, Diana Peña, titular de la cédula de identidad No. V-30.688.922; para optar al título de Licenciadas en Contaduría Pública. Por lo que considero está apto para ser sometido a la evaluación correspondiente.

Sin otro particular, me despido de usted,

Atentamente,



AMAIRA JOSEFINA MORA GUERRERO

C.I. N° V-12.778.011

DEDICATORIA

A Dios, por ser el guía de nuestros pasos, darnos la salud, sabiduría y la perseverancia necesaria para superar cada obstáculo y permitirnos culminar con éxito este peldaño tan importante en nuestras vidas. Sin su bendición, nada de esto sería posible.

A nuestros padres, por su amor incondicional, sacrificio y por ser el pilar fundamental en nuestra formación; su fe en nosotras ha sido el motor de este sueño.

A nuestras familias y amigos, por el apoyo constante, la paciencia y las palabras de aliento en cada etapa de este camino académico.

A nuestras propias voluntades, por la disciplina, la entrega y la pasión depositada en cada página de este trabajo. Hoy vemos materializado el fruto de años de dedicación, compromiso y sueños compartidos.

Con amor y gratitud

RECONOCIMIENTO

Expresamos nuestro más profundo agradecimiento a la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales “Ezequiel Zamora” (UNELLEZ), nuestra casa de estudios, por brindarnos las herramientas y los conocimientos necesarios para nuestra formación como Licenciadas en Contaduría Pública.

A nuestras tutoras, la Dra. Amaire Mora y la Dra. Maritza Fernández, por su valiosa orientación, ética y por compartir sus conocimientos con paciencia y profesionalismo, siendo guías fundamentales para la culminación de este trabajo.

Al equipo de Barriga Restaurante, C.A., por abrirnos las puertas de su organización, brindarnos la información necesaria y permitirnos aplicar nuestros conocimientos en beneficio de su gestión administrativa.

A todos los profesores que formaron parte de nuestra trayectoria universitaria, quienes con su mística de enseñanza contribuyeron a forjar nuestra identidad profesional.

Muchas gracias.

**UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL
DE LOS LLANOS OCCIDENTALES
“EZEQUIEL ZAMORA”**



La Universidad que Siembra

VICERRECTORADO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA
PROGRAMA CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS
GUANARE – ESTADO PORTUGUESA

INVENTARIO PERPETUO DE MATERIA PRIMA PARA LA RENTABILIDAD DE BARRIGA RESTAURANTE, C.A., GUANARE, ESTADO PORTUGUESA

Autores:

Montilla Jelylyn

Peña Diana

Tutor Académico:

Dra. Amaire Mora

Año: 2026

Resumen

La investigación tuvo como objetivo valorar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa, la postura ontoepistémica del estudio estuvo orientada bajo el paradigma positivista, se sustentó por una base empírica, fue fundamentada en una investigación de campo, estuvo enmarcada como una investigación evaluativa, bajo la modalidad de trabajo de aplicación, la población que conformo la investigación fue de tres (3) sujetos, lo que la hizo finita, por tanto la muestra fue la misma, a los cuales se les aplicó un cuestionario tipo Likert de once (11) preguntas que fue validado, se utilizó como coeficiente de confiabilidad el Alfa del Cronbach, que dio como resultado 0,54, por motivo de poca varianza, se aplicó la propuesta, permitió el desarrollo de acciones y pasos para mejorar su rentabilidad y rendimiento operativo, como conclusión la ejecución de los procedimientos hizo que cada tarea fuese aún más sencilla, impactando positivamente tanto el área de cocina como la dirección de la empresa, notándose así la utilidad y la eficacia de cada una de ellas, la recomendación principal fue mantener y aplicar rigurosamente la metodología y los materiales suministrados en la propuesta.

Palabras Clave: Inventario perpetuo, estrategias, rentabilidad.

ÍNDICE GENERAL

	Pp.
CARTA DE REVISIÓN DEL TUTOR ACADÉMICO.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
RECONOCIMIENTO.....	v
RESUMEN.....	vi
ÍNDICE GENERAL.....	vii
ÍNDICE DE CUADROS Y FORMATOS.....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS.....	x
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	
PROBLEMATIZACIÓN.....	2
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN:	6
General.....	6
Específicos.....	6
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	7
ALCANCE DE ESTUDIO.....	8
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO	
ANTECEDENTES.....	10
BASES TEÓRICAS.....	13
BASES LEGALES.....	18
SISTEMA DE VARIABLES.....	20
CAPÍTULO III METODOLOGÍA	
POSTURA ONTOEPISTEMOLÓGICA.....	23
TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	25
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	25
POBLACIÓN Y MUESTRA.....	27
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	27
VALIDEZ Y CONFIABILIDAD.....	28
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	30
CAPÍTULO IV PROPUESTA	
PRESENTACIÓN.....	32
OBJETIVOS DE LA PROPUESTA.....	32

GENERAL.....	32
ESPECÍFICOS.....	33
FUNDAMENTACIÓN.....	33
DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	37
CONCLUSIÓN DE LA PROPUESTA	44
CAPÍTULO V APLICACIÓN Y ANÁLISIS DEL IMPACTO DE LA PROPUESTA	
RELATORÍA DE LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA.....	45
ANÁLISIS DEL IMPACTO DE LA PROPUESTA.....	47
CAPÍTULO VI CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
CONCLUSIONES.....	56
RECOMENDACIONES.....	57
REFERENCIAS.....	59
ANEXOS	
CUESTIONARIO.....	66
VALIDACION Y CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO.....	67
MEMORIA FOTOGRÁFICA.....	71

ÍNDICE DE CUADROS, TABLAS Y FORMATOS

CUADROS

Núm.	Descripción	Pp.
1	Operacionalización de la variable.....	21
2	Plan de acción a Desarrollar.....	34

TABLAS

Núm.	Descripción	Pp.
1	Escala de interpretación del coeficiente de alfa de Cronbach.....	29
2	Coeficiente de alfa de Cronbach.....	30
3	Distribución de la frecuencia porcentual de la variable gestión de inventarios de materia prima. Dimensión: Almacenamiento de materia prima, los indicadores: Procesos, producción, equilibrio, insumos.....	47
4	Distribución de la frecuencia porcentual de la variable gestión de inventarios de materia prima. Dimensión: gestión de recursos, los indicadores: Financieros, costos.....	50
5	Distribución de la frecuencia porcentual de la variable estrategias de inventarios de materia prima. Dimensión: Métodos y tácticas, los indicadores: Stock, inventario.....	52
6	Distribución de la frecuencia porcentual de la variable estrategias de inventarios de materia prima. Dimensión: Equilibrar los costos, los indicadores: Costos, demanda, cliente.....	53

FORMATOS

Núm.	Descripción	Pp.
1	Carta de revisión del tutor académico	3
2	Propuesta de investigación de aplicación de conocimientos.....	74
3	Compromiso de tutoría académica.....	75
4	Registro de asistencias a las asesorías.....	76
5	Carta de compromiso por parte de los autores.....	77
6	Instrumento para evaluar el informe final de trabajo de aplicación o tesis de Licenciatura en contaduría pública.....	78
7	Acta final.....	79

ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS

Núm.	Descripción	Pp.
1	Proyección de los indicadores. Procesos, producción, equilibrio, insumos.	48
2	Proyección de los indicadores. Financieros, costos.	50
3	Proyección de los indicadores. Stock, inventario.	52
4	Proyección de los indicadores. Costos, demanda, cliente.	54

INTRODUCCIÓN

La gestión eficiente de los recursos constituye un pilar fundamental para la sostenibilidad de las pequeñas y medianas empresas, especialmente en el sector gastronómico, donde el control de los insumos impacta directamente en la operatividad y los resultados financieros. El presente trabajo de aplicación aborda la problemática detectada en Barriga Restaurante, C.A., la cual enfrentaba dificultades significativas debido a la ausencia de un registro riguroso de su materia prima, generando mermas, desabastecimiento y una baja rentabilidad. Ante este escenario, la investigación propone y evalúa la implementación de un sistema de inventario perpetuo bajo el método PEPS (primeras entradas, primeras salidas), orientado a optimizar el flujo físico de los ingredientes, minimizar el desperdicio y fortalecer la salud económica del negocio. Para dar respuesta a este desafío, el estudio se ha estructurado de la siguiente manera:

El capítulo I se enfoca en el planteamiento y delimitación del problema a través de una interrogante central, estableciendo los objetivos generales y específicos, la justificación vinculada a la línea de investigación y el alcance del estudio. Posteriormente, el capítulo II constituye el marco referencial, donde se compilan los antecedentes, las bases teóricas y el sustento legal que fundamentan la investigación, integrando además la operacionalización de las variables.

Por otro lado, el capítulo III detalla la metodología adoptada, la cual comprende el modelo ontoepistemológico, el tipo, modalidad y diseño de la investigación. En este apartado también se especifican las técnicas aplicadas, la determinación de la población y muestra, y la descripción del instrumento destinado a la recolección de información para su respectivo análisis e interpretación.

Asimismo, el capítulo IV presenta el desarrollo integral de la propuesta, detallando su fundamentación y objetivos. A esto le sigue el capítulo V, donde se expone la aplicación de dicha propuesta y el análisis de su impacto. El trabajo concluye con el capítulo VI, el cual estructura las conclusiones y recomendaciones finales, acompañadas de las referencias bibliográficas y los anexos que respaldan la validez del estudio.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Problematización

En el mundo actual, las Pequeñas y Medianas empresas (Pymes) han adquirido una relevancia sin precedentes en la conformación de economías dinámicas y resilientes. Estos pequeños negocios se han consolidado como una estrategia fundamental para el desarrollo económico, funcionando como catalizadores del crecimiento y la innovación, caracterizados por su alta adaptabilidad y capacidad de respuesta ante los cambios del mercado, las mismas representan una vía para la generación de empleo, a nivel local, y en un ámbito regional, proporcionando oportunidades que benefician a diversas comunidades.

Las pymes, a menudo impulsadas por emprendedores motivados y visionarios, tienen la habilidad de identificar nichos de mercado no explorados y satisfacer necesidades específicas de los consumidores. Esta capacidad de innovación contribuye a mejorar la competitividad de los negocios, y también fomenta un entorno en el que se valoran la creatividad y la solución de problemas. Según *Drucker* (2021), “el emprendimiento es el motor de la innovación y el cambio, impulsando mejoras en la productividad y la competitividad económica” (p. 27). Esto resalta cómo los emprendedores son cruciales para dinamizar y transformar la economía global a través de sus innovaciones.

Bajo esa premisa, existen Pymes dedicadas al área gastronómica las cuales enfrentan la imperante necesidad de llevar a cabo una gestión eficiente de sus recursos para garantizar su sostenibilidad y éxito a largo plazo. Uno de los aspectos más críticos en esta administración es el control de inventarios de materia prima; dado que la falta de un sistema adecuado para supervisar y disponer estos insumos puede desencadenar una serie de problemas que afectan la operatividad diaria, rentabilidad y competitividad del establecimiento.

Este desabastecimiento no es un problema aislado; tiene repercusiones significativas en la experiencia del cliente y en la reputación del restaurante. Los establecimientos

que no pueden ofrecer un menú completo o que deben cancelar platos debido a la falta de ingredientes corren el riesgo de decepcionar a sus clientes, lo que puede resultar en una pérdida de lealtad y en una disminución de los ingresos. Además, la ineficiencia en la gestión de inventarios puede implicar en un aumento de los costos operativos. Martínez (2021) destaca que “la falta de control lleva a la sobrecompra de materia prima, un fenómeno que no solo eleva los gastos, sino que también contribuye al desperdicio de alimentos” (p. 56); lo que plantea un desafío tanto económico como ambiental. Por ello, se dice que, la falta de un inventario bien gestionado dificulta la toma de decisiones estratégicas informadas, lo cual es esencial en un entorno tan dinámico como el de la gastronomía. En esta línea, Vasconez (2020) expresa:

Los inventarios representan un conjunto de artículos o mercancías acumuladas en un almacén y pendientes de ser utilizados (*stock*) en el proceso productivo o comercializados, además es un documento de contenido simple en términos contables, cuyo objetivo es relacionar, ordenar y valorar todos los bienes, derechos y deudas de la empresa (p. 7).

Esto significa que los inventarios son recursos clave para las organizaciones, desempeñando un papel elemental en su funcionamiento diario. Contar con un *stock* adecuado es vital, en razón de que la disponibilidad de productos es esencial para las operaciones principales de la organización. Un inventario bien gestionado asegura que se puedan satisfacer las demandas de los clientes de manera oportuna, y contribuye a la eficiencia operativa, minimizando el riesgo de interrupciones en la producción y en la entrega de servicios. La falta de suficiente *stock* puede llevar a pérdidas significativas, tanto en términos de ingresos como de reputación, lo que resalta la importancia de mantener un equilibrio adecuado entre la oferta y la demanda.

De este modo, Barriga Restaurante, C.A., registrada bajo el RIF J-50095170-1, es una destacada empresa del sector terciario ubicada en la Urbanización Colinas de Curazao, Calle el Mirador, en la ciudad de Guanare, estado Portuguesa. Desde su apertura en enero de 2021, fundada por María Ernestina Torres de González, el restaurante se ha especializado en la venta de desayunos y almuerzos, ofreciendo una variedad de platos de comida casera que destacan por su calidad, sabor y frescura. Su misión es proporcionar un servicio de alimentación que cumpla con los más altos

estándares de higiene y calidad, garantizando rapidez y precios accesibles, todo ello respaldado por un equipo comprometido.

Entre sus productos más populares se encuentran las empanadas, reconocidas por su fina masa y deliciosos rellenos, así como los pastelitos andinos, que evocan la tradición culinaria venezolana. Su visión es convertirse en una gran cadena de comida casera en Guanare, innovando continuamente y brindando a sus clientes una experiencia gastronómica excepcional que satisfaga sus gustos y preferencias. Es pertinente mencionar que, para el mes de agosto de 2025 los encargados de la empresa Darwin Graterol y Mariacelis González se retiraron, dando como resultado que la señora María Ernestina Torres de González asumió sus obligaciones, siendo desde ese momento no solo la dueña sino también la encargada.

De esta manera, mediante una entrevista realizada a los entonces representantes de Barriga Restaurante, C.A, el señor Darwin Graterol y la señora Mariacelis González (2025), se constató que la empresa enfrentó un problema significativo relacionado a la ausencia de un inventario de materia prima, considerando que la misma no contaba con un registro y control adecuado de los artículos que salían del almacén para la elaboración de los productos terminados, como los desayunos que ofrece. Simultáneamente, carecía de un seguimiento de los alimentos que ingresaban y de su precio de compra. Esta falta de control impactaba de manera negativa en la rentabilidad del negocio, puesto que la inexistencia de un registro riguroso en opinión de las autoras generaba las siguientes consecuencias:

- Dificultades en el cálculo de costos de producción, lo que podía llevar a fijar precios de venta inadecuados y afectar la productividad.
- Reducción de márgenes de ganancia, afectando el rendimiento general del negocio.
- Pérdida de recursos e insuficiencia de materia prima, lo que podía implicar en escasez de ingredientes necesarios para la elaboración de productos y obstaculizar el cumplimiento de los pedidos de los clientes.
- Dificultad en la toma de decisiones a causa de la falta de datos precisos sobre el inventario.

- Problemas de suministro, que podían llevar a desabastecimiento o exceso de mercancía, afectando la operación diaria.
- Insatisfacción del cliente por problemas en la calidad de los platos ofrecidos.
- Contratiempo en la planificación y pronóstico de necesidades futuras.
- Utilización de ingredientes en mal estado o caducados, perjudicando la calidad de los productos.
- Variabilidad en la disponibilidad de materia prima, afectando la consistencia y calidad de los platos, lo que podía dañar la reputación del restaurante.
- Ineficiencia en la planificación de la producción, que generaban tiempos de espera más largos para los clientes.
- Acumulación de materia prima innecesaria, incrementando costos de almacenamiento y riesgo de desperdicio, especialmente en productos perecederos.

En relación a los problemas que fueron presentados se plantearon las siguientes interrogantes que establecieron la dirección de esta investigación referente a la ausencia de inventario perpetuo de materia prima de la empresa Barriga Restaurante, C.A.:

¿Cuál fue la situación del inventario de Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa?

¿Cuál fue la necesidad de estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa?

¿Cómo fueron las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa?

¿Cómo se llevó a la práctica las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa?

¿Cuál fue el impacto de las estrategias de inventario perpetuo de materia prima implementadas en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa?

Como resultado, este trabajo de aplicación estuvo enfocado en dar respuesta a la problemática presentada, por lo cual se recomendó como solución la elaboración de un inventario perpetuo de materia prima, bajo el método de Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS), que conforme a García & Castillo (2021):

Consiste en un método que tiene como función principal gestionar el flujo físico de la materia prima asumiendo que las unidades que ingresaron primero al almacén son las primeras en ser utilizadas en la producción. Esto permite asegurar la rotación del inventario y valorar las existencias finales con los costos más recientes (p, 19).

Es decir, que la implementación de este método permitió evitar la pérdida de materia prima, ya que una adecuada rotación de los inventarios, particularmente de los productos perecederos, previene la caducidad de los materiales y, por ende, reduce las mermas y pérdidas asociadas. A sabiendas, por la necesidad de esta investigación, las autoras consideraron propicio trabajar con esta estrategia dado que el mismo sirve para registrar y controlar el movimiento físico de las unidades en el inventario, que es lo que se buscó hacer con este trabajo de aplicación. A través de este enfoque, Barriga Restaurante, C.A. pudo aumentar significativamente su rentabilidad, en virtud de que este tipo de inventario permite un control más preciso de los costos, minimiza el desperdicio y asegura la frescura de los ingredientes, en la que se facilitó la toma de decisiones informadas y mejoró la satisfacción del cliente al garantizar la disponibilidad de productos de alta calidad.

Objetivos de la investigación

Objetivo General:

Valorar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa, Guanare, estado Portuguesa.

Objetivos Específicos:

Diagnosticar la situación actual del inventario de materia prima de Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Analizar la necesidad de estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Diseñar estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Implementar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la

rentabilidad en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Evaluar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa.

Justificación de la investigación

En función de contribuir a la solución de esta problemática, el presente trabajo de aplicación fue dirigido a valorar la gestión de inventarios en Barriga Restaurante, C.A., una empresa del sector gastronómico ubicada en Guanare, estado Portuguesa. Este estudio tuvo como objetivo implementar un sistema de inventario perpetuo de materia prima, utilizando el método PEPS, lo que permitió a la empresa mejorar su rentabilidad y rendimiento operativo. La conveniencia de este trabajo radica en la capacidad que tuvo para ofrecer una solución práctica y efectiva a un problema crítico en la gestión del restaurante. Al establecer un sistema adecuado para el control de inventarios, Barriga Restaurante pudo optimizar sus recursos, reducir costos y minimizar el desperdicio de alimentos, donde no solo mejoro su productividad, sino que también aseguro la calidad y disponibilidad de los productos ofrecidos a los clientes.

La utilidad real de esta investigación se manifestó en la resolución del problema de ausencia de inventario de materia prima. Al implementar un registro riguroso y un seguimiento constante en la misma, el restaurante pudo evitar desabastecimientos, optimizar la toma de decisiones y garantizar un servicio de calidad. Esto se tradujo en una mejora directa en la experiencia del cliente y en la sostenibilidad del negocio a largo plazo. Desde una perspectiva social, este trabajo tuvo trascendencia porque contribuyo al desarrollo económico local al fortalecer una microempresa que genera empleo y oportunidades en la comunidad. Al mejorar la gestión de inventarios, Barriga Restaurante aseguro su viabilidad, y potencia el impacto positivo que puede tener en la economía regional, promoviendo el consumo local y la cohesión social.

El aporte teórico de este trabajo se centró en la contribución al conocimiento sobre la gestión de inventarios en el sector gastronómico. Al aplicar el método PEPS en un contexto práctico, se ofreció un modelo que pudo ser replicado por otros emprendedores en la industria, enriqueciendo así la literatura existente sobre

administración de recursos en pequeñas y medianas empresas. Sumado a ello, este estudio permitió contrastar teorías sobre la importancia de la gestión eficiente de inventarios con la realidad del sector. Desde el punto de vista práctico, esta investigación resolvió un problema crítico relacionado con la falta de un inventario de materia prima en Barriga Restaurante. La implementación de un inventario perpetuo facilitó la planificación y el pronóstico de necesidades futuras, así como también contribuyó a la productividad operativa, reduciendo tiempos de espera y mejorando la satisfacción del cliente.

Bajo el enfoque político, esta investigación se alineó con los objetivos estratégicos del Plan de la Patria 2019 – 2025, que busca impulsar la transformación del sistema económico hacia un modelo productivo sostenible. Al fortalecer un emprendimiento local, se contribuyó a la diversificación de la economía y se apoyó el desarrollo de iniciativas que favorezcan el bienestar social y económico de la comunidad, en línea con los principios del socialismo bolivariano. Mientras que, desde la posición académica, este trabajo se inscribió en las líneas de investigación vigentes de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales “Ezequiel Zamora”, específicamente en el área de ciencias sociales y económicas, enfocándose en sistemas contables y administrativos; igualmente, en la línea de creación intelectual número 8 Estado, Política y Sociedad.

Este estudio aportó a la formación de futuros profesionales en el área, convirtiéndose en un referente para investigaciones futuras sobre la gestión de recursos en el sector gastronómico. En síntesis, este trabajo de aplicación busca resolver una problemática específica en Barriga Restaurante, C.A., al contribuir al desarrollo económico local, enriqueciendo el conocimiento teórico y ofreciendo un modelo práctico que beneficio tanto a la empresa como a la comunidad en la que opera.

Alcance del estudio

El alcance de este trabajo de aplicación fue valorar la gestión de inventarios en Barriga Restaurante, C.A., ubicado en Guanare, estado Portuguesa. Para ello, se llevó a cabo un diagnóstico de la situación que presentaba el inventario de materia prima del

restaurante, donde se identificó las deficiencias en el control y registro de insumos. A partir de ese diagnóstico, se analizó la necesidad de implementar un sistema de inventario perpetuo, utilizando el método PEPS como estrategia principal. Consecutivamente, se diseñaron y evaluaron estrategias necesarias para la correcta gestión del inventario, que se implementaron y analizaron en los periodos lectivos 2025-I y 2025-II. Este trabajo se desarrolló en la ciudad de Guanare, estado Portuguesa, Venezuela, con el objetivo de mejorar la rentabilidad del establecimiento.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

De acuerdo a Cadevilla y Mora (2020), el marco teórico es “un conjunto de proposiciones y conceptos que constituyen un punto de vista o enfoque determinado, dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado” (p.35). En otras palabras, esta sección proporciona el basamento conceptual y legal necesario para comprender, contextualizar y abordar eficazmente el objeto de estudio del presente trabajo de aplicación. Su función principal es establecer la estructura conceptual necesaria para comprender y abordar eficazmente el problema de investigación, trazando así un camino que conlleva a un propósito claro y con fundamento sólido de conocimiento.

Antecedentes

Antecedentes Internacionales

Pérez (2023), en su tesis ante el Tecnológico Universitario Vida Nueva, llamada Diseño de un sistema de control de inventarios de materia prima para la empresa Prosegraf, ubicada en la Provincia Pichincha, Canton Mejía Parroquia Uyumbicho durante el periodo Diciembre 2022 a Marzo 2023. Se planteó diseñar un sistema de control de inventarios de materia prima para la empresa Prosegraf, que permitiera mejorar la gestión, para evitar situaciones de desabastecimiento o excesos en las diferentes estaciones de trabajo. El tipo de investigación es descriptivo con un diseño cualitativo. Esta investigación no aplica el cálculo de población y muestra, por cuanto es una investigación estadística. La técnica aplicada fue investigación bibliográfica y el instrumento observación directa.

De esta forma, concluye que la implementación de un sistema de control de inventarios de materia prima es esencial para la empresa Prosegraf, dado que le permitirá mejorar la eficiencia en la gestión de su inventario. Considerando esto, se pide analizar la demanda de la materia prima, siendo importante tener en cuenta el comportamiento de la misma, en diferentes periodos, permitiendo así establecer niveles de inventario adecuados y evitar situaciones no deseadas, mejorando de gran manera

su rentabilidad. En razón de lo cual nace la relación con esta investigación.

En este sentido, el trabajo de pregrado presentado por Chilan (2021), al Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología de título Propuesta del sistema de inventario permanente en el registro del ingreso y salida de las mercaderías en la empresa comercial *Tecsind Cia .Ltda* de la Ciudad de Guayaquil, donde decide diseñar el sistema de inventario permanente en el registro de ingreso y salida de mercaderías para actualizar el saldo de los estados financieros de la empresa Comercial *Tecsind Cia. Ltda* de la ciudad de Guayaquil". El tipo de investigación es correlacional con un diseño no experimental. En el mismo se realizó un análisis documental, observación y entrevista.

De tal manera, concluye que, con el estudio realizado en el área de bodega, se logró determinar que esta sección representa una debilidad para la empresa, debido a la falencia detectada en cada uno de los procesos de adquisiciones, y toma física del inventario, las cuales generan una información contable financiera poco confiable. En este aspecto se invita aplicar la propuesta en las áreas donde se presentan debilidades, en vista de que se comprobó un aumento en la rentabilidad y por ende se reduciría las pérdidas. Donde nace la relación con esta investigación.

Antecedentes Nacionales

En el mismo orden de ideas, el trabajo de aplicación presentado a la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora; titulado Control de Inventario para la empresa Deco Cristal, C.A., Guanare Estado Portuguesa, realizado por Gonzales (2025), se propuso evaluar las estrategias para mejorar el control del inventario aplicadas en la empresa Deco Cristal C.A., Guanare, estado Portuguesa. Donde la investigación es un estudio descriptivo de campo, en la modalidad trabajo de aplicación de conocimiento. La postura epistemológica corresponde al paradigma positivista y enfoque cuantitativo. La población estuvo representada por cuatro (4) personas que conforman el universo objeto de estudio, a las cuales se les aplicó como técnica de investigación la encuesta y como instrumento un cuestionario de 13 preguntas en escala de Likert con 5 alternativas de respuesta

(Siempre, Casi Siempre, Algunas Veces, Casi Nunca y Nunca).

Adicionalmente, se elaboró una propuesta de solución basada en tres talleres establecidos en un plan de acción. Se desarrolló una relatoría de la ejecución de la propuesta y se efectuó el análisis del impacto de la propuesta implementado cuadros frecuencias y gráficos de barras con sus correspondientes explicaciones. En conclusión, se hace necesario que la empresa considere las cantidades de mercancía que posee para que contabilice adecuadamente su inventario aplicando estrategias adecuadas para que conozcan cuanto poseen en almacenes y cuáles artículos son de mayor venta y distribución considerando la importancia que tienen para la empresa. A partir de la cual nace la relación con esta investigación.

A su vez, se encuentran Meléndez y Rodríguez (2022), con su trabajo de investigación presentado a la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora por nombre "Estrategia de control interno para mejorar la gestión de inventario de materia prima de Panificadora y Pastelería Central Pan 89". Proponen realizar estrategias de control interno para mejorar la gestión de inventario en la producción de Panificadora y Pastelería Central Pan 89, C.A, el cual está enmarcado bajo la modalidad de un proyecto factible sustentada a una investigación de campo a nivel descriptivo.

En el presente estudio se utilizó como técnica la encuesta, como instrumento el cuestionario, que fue validado a través del juicio de tres expertos, la confiabilidad se ejecutó mediante el coeficiente alfa de *cronbach* que estuvo constituido por quince (15) preguntas policotómicas, con respuestas tipo escala *Likert*, que van de siempre a nunca. Los resultados consintieron que los trabajadores tienen poco conocimiento acerca de los controles internos para el buen desarrollo de los inventarios, por lo que se recomienda implementar estrategias de capacitación sobre el tema para todos los trabajadores del área específica, al mismo tiempo realizar el debido control necesario de gestión de dichos inventarios y de esa manera mejorar la rentabilidad. De lo que nace la relación con este trabajo de investigación.

Por otra parte, Castillo (2022), en su tesis ante la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales Ezequiel Zamora llamada Control interno de

inventario en la empresa Panadería las tortas de meche municipio Barinas, Estado Barinas 2021. Se propuso analizar la gestión de control interno del inventario en la empresa Panadería Las Tortas de meche Parroquia Corazón de Jesús municipio Barinas Estado Barinas Año 2021. En el paradigma Positivista, en la metodología cuantitativa, bajo la investigación de campo. Considerando la totalidad de la población como muestra por ser finita conformada por cinco (5) trabajadores de la empresa Panadería las Tortas de Meche, en el uso de la técnica de recolección de datos la encuesta y como instrumento el cuestionario, estructurado en veintiún (21) ítems con tres alternativas de respuesta: Siempre, Casi Siempre y Nunca.

Para la validez se hizo uso de tres expertos: uno (1) en metodología y dos (2) en contaduría, en la confiabilidad se utilizó la escala de alfa de *Cronbach*, arrojando como resultado 0,73. Como técnica de procesamientos de análisis de información utilizó cuadros y gráficos reflejando las frecuencias y porcentajes. Estos permitieron concluir que la empresa objeto de estudio presenta falencias en la gestión del inventario, ya que no registra toda la mercancía recibida, aunado a ello la empresa carece de un sistema computarizado para el área de almacén, por lo tanto, el sistema de control interno es ineficaz. Se exhorta, realizar un análisis de los procesos y funciones de cada uno de los responsables de las áreas o departamentos integrantes de la empresa con el fin de identificar las debilidades inherentes, y derivado de ello, definir las estrategias necesarias específicamente en el área de inventario para así conocer los riesgos y mitigarlos, motivo por el que se da la relación con esta investigación.

Bases teóricas

Gestión de inventario de materia prima

Garrido y Martínez (2022) señalan que “las gestiones de inventario representan para las pymes una parte sustancial del activo circulante, siendo calificado como un elemento dentro de la categoría de activos evidenciados en el estado de situación financiera” (p.3). De igual manera, García (2023) menciona que:

La gestión de inventario de materia prima se enfoca en determinar de manera eficiente la cantidad y el momento oportuno para ordenar y

almacenar los materiales esenciales que se utilizarán en el proceso productivo, buscando un equilibrio entre asegurar la disponibilidad para la fabricación y minimizar los costos de mantenimiento y obsolescencia (p.127)

Es decir que, la gerencia correcta en dicha área, enmarca y precisa la función adecuada de su desarrollo, en beneficio para la entidad. Por su parte, Camacho (2020) asegura que “ la administración de las existencias de inventario es importante porque permite la dirección adecuada de las participaciones de la empresa; además, proporciona un mejor servicio al cliente porque al existir suficiente *stock*, se pueden satisfacer las necesidades del mercado de consumo” (p.2), buscando de esta manera optimizar el flujo de materiales desde la adquisición hasta su uso en la producción, evitando tanto la escasez como el exceso de inventario, lo cual impacta directamente en la eficiencia operativa y la rentabilidad de la empresa.

Aquí también se ven involucrados los procesos, que según Rodríguez (2022), "son conjuntos de actividades secuenciales e interconectadas que transforman insumos en resultados específicos con valor para el cliente" (p. 61) así como también la producción que es según Benavides (2023), "el proceso de transformar recursos en bienes o servicios para satisfacer necesidades, aplicando técnicas y gestión eficientes" (p. 51). Los dos aspectos mencionados anteriormente son esenciales para el presente trabajo debido a que, para que exista una producción eficaz en la empresa objeto, se debe seguir una serie de pasos que se encuentran establecidos previamente de manera clara y concisa.

Por consiguiente, es propicio mencionar el equilibrio de materiales, que dicho por Pérez (2023) "es el principio que establece que la masa total de los materiales que entran a un proceso debe ser igual a la masa total de los materiales que salen, considerando acumulaciones y reacciones" (p. 88). Donde el principal elemento sería a lo que se le conoce como insumos y, conforme a Sánchez (2022), "son los recursos (materias primas, componentes, energía, información) que se introducen en un proceso productivo para ser transformados en bienes o servicios" (p. 27). Esto implica que, debe existir una equivalencia entre la materia prima que ingresa y aquella que finalmente se transforma para su salida al mercado. Esto denota la necesidad de mantener un control

riguroso sobre los flujos de inventarios, a fin de asegurar la trazabilidad y el adecuado aprovechamiento de los recursos.

Entre estos insumos, es relevante y primordial para la presente investigación la materia prima, que, así como lo afirma Torres (2024), "es el material básico extraído o producido inicialmente, que se utiliza como base para la fabricación o elaboración de otros bienes o productos" (p. 39). El motivo para expresar lo anterior, nace de la actividad económica que realiza la entidad objeto de estudio.

Conjuntamente, se puede observar la intervención de la cadena de suministro, que en concordancia con lo planteado por *Ballou y Almada* (2021) esta "abarca las actividades interconectadas para llevar un producto desde la materia prima hasta el consumidor final" (p.4). Lo que quiere decir que, permite mover los productos, estableciendo el marco dentro del cual se proyecta, ejecuta y regula en los diferentes eslabones, proporcionando así, una gestión exitosa.

En consecuencia, de lo anteriormente expuesto se puede reconocer el valor que tiene la gestión de recursos, porque como señala Fernández (2023), "abarca la planificación, organización, dirección y control eficiente de los activos de una entidad, para alcanzar sus metas" (p. 78). Ligado a la misma, debe existir la respectiva vigilancia de costos como función esencial; teniendo en cuenta la opinión de Díaz (2023), "los costos representan el valor monetario de los recursos sacrificados para obtener un bien, servicio o alcanzar un objetivo específico dentro de una organización" (p. 15). Es allí donde se da la necesidad de prestar mayor atención en el seguimiento, análisis y revisión de los gastos relacionados con la adquisición y utilización de los recursos.

En otros términos, si no existe una gestión efectiva, será casi imposible cumplir con los objetivos planteados. Gracias a esto, se han creado distintas maneras de hacer dicho procedimiento posible, a través de herramientas que agilizan los pasos de manera segura, como lo son los recursos fijos, recursos variables, inventarios, proyectos, software, entre otros.

Dicho esto, Herrera (2022), define los recursos fijos como "activos tangibles e intangibles que la empresa utiliza de forma continua y relativamente permanente para sus operaciones, con una vida útil superior a un año" (p. 92). En cambio, los recursos

variables son, como menciona Castro (2023), aquellos que cambian en proporción directa al nivel de producción o actividad de una empresa en un período determinado" (p. 48).

Expresado esto, Miranda (2022), explica que "los inventarios son bienes tangibles almacenados para venta, producción o consumo interno. Su gestión optimiza la satisfacción del cliente y los costos operativos" (p. 245); así pues, *Caurin* (2021) lo describe como "la cantidad de bienes que la empresa tiene actualmente en existencia, ya sea para la venta o para producción con el fin de su posterior comercialización" (p.19). En otras palabras, son el conjunto de bienes tangibles, que una entidad mantiene almacenados, con el fin de ser vendidos, transformados o utilizados en un momento dado. No obstante, es necesario descartar que los mismos están clasificados, por ello, Medina (2020) indica que "los tipos de inventario son la forma en que se pueden recopilar y clasificar los bienes de una empresa"(p.4). Siendo esa la manera de asignar su función o propósito, que a su vez establece los elementos que poseen.

Entre los que se pueden visualizar en dicha clasificación son; según su forma, inventario de materia prima, que de acuerdo a *Niebel y Freivalds* (2023), "el inventario de materia prima consiste en los materiales básicos y componentes que la empresa almacena para utilizarlos en la fabricación de sus productos" (p. 310). Así también, en opinión de las autoras, el inventario de productos terminados es formado por artículos elaborados que serán o están puestos a la venta. Y, por último, el de productos en proceso, que es aquel donde la materia prima está en elaboración. Por otro lado, se encuentran los que son, según la periodicidad, conformado por el inventario perpetuo, el cual es explicado por *Warren y Reeve* (2021), como "un registro continuo de las existencias después de cada transacción, que consiste en actualizar el inventario en tiempo real" (p. 350). Y el inventario periódico que se realiza mediante un conteo físico de mercancía cada determinado período de tiempo, no obstante, según la necesidad del presente trabajo de aplicación el más apropiado es el perpetuo.

Estrategias de inventario de materia prima

Thompson (2022), describe a las estrategias en pymes como "los planes y acciones

clave para lograr sus objetivos de crecimiento y sostenibilidad en un entorno competitivo” (p. 25). Asimismo, *Slack, Brandon y Johnston (2023)*, explican que “las estrategias de inventario son los enfoques y tácticas para gestionar los niveles de *stock*, buscando equilibrar costos y la satisfacción de la demanda” (p. 315). Dicho de otra forma, son herramientas esenciales para la toma de decisiones sobre cuánto y cuándo reabastecer el inventario, considerando tanto las implicaciones financieras como el impacto en la capacidad de respuesta a las necesidades del cliente.

Al mismo tiempo, *Vidal (2021)*, explica que “los tipos de estrategias de inventario varían según el enfoque para equilibrar costos y demanda, incluyendo *Just-in-Time, EOQ y MRP.*” (p. 65). Es decir que, las empresas deben seleccionar el enfoque que mejor se alinee con sus circunstancias particulares. En esta línea, *Fogarty, Blackstone y Willems (2022)*, aseguran que “las estrategias de inventario de materia prima; definen cómo una empresa gestiona sus insumos para la producción, equilibrando costos de almacenamiento y disponibilidad oportuna” (p. 155). En definitiva, las estrategias de inventario son imprescindibles para la salud financiera, la eficiencia operativa y la competitividad de cualquier empresa, puesto que permite realizar una serie de acciones que impulsan de manera positiva a la entidad.

Dichas estrategias, trabajan de la mano con métodos, lo cual, en palabras de *Tamayo y Tamayo, (2021)*, “Son procedimientos o un conjunto de pasos sistemáticos utilizados para alcanzar un objetivo específico o realizar una tarea” (p. 48). Asimismo, *Horngren, (2022)*, manifiesta que “los métodos de inventario son técnicas específicas (PEPS, UEPS, promedio) para evaluar el costo de las existencias, cruciales en la implementación de estrategias de inventario” (p. 410). De esta manera muestra la interrelación que tienen estos dos aspectos.

En relación con lo anterior, *Warren, y Reeve (2021)* mencionan que el método PEPS (primeras en entrar, primeras en salir), tal como su nombre lo indica, “asume que los primeros artículos en entrar al inventario son los primeros en salir” (p. 352). Dando a entender que los primeros productos que entran al almacén, serán los primeros en ser vendidos o utilizados en la producción. Otro método es el UEPS (Últimas Entradas, Primeras Salidas), que, en opinión de las autoras, a diferencia del anterior, los últimos

productos que entran al inventario son los primeros en ser vendidos o utilizados. Y en último lugar el Costo Promedio Ponderado que calcula un costo de todos los productos en inventario, considerando tanto el costo unitario como la cantidad de cada producto. En compendio la correcta elección del método a implementar, impacta en la manera en que se reflejan los costos en los estados financieros y, por lo tanto, influye en las decisiones estratégicas relacionadas con los niveles de inventario, las políticas de compra y la rentabilidad general de la organización.

En este punto también se puede observar lo que se le conoce como niveles de *stock*, que de acuerdo con Rojas (2024), "son las cantidades de inventario mantenidas en diferentes puntos de la cadena de suministro para satisfacer la demanda y optimizar costos" (p. 63). Que a su vez está ligado con la demanda y la satisfacción al cliente lo que se demuestra a continuación, primero con la definición de Suárez (2023) sobre la demanda donde plantea que, "es la cantidad de un bien o servicio que los consumidores desean y pueden adquirir a un precio determinado y en un periodo específico" (p. 21). Y la satisfacción al cliente que desde el punto de vista de Vega (2022), "es el grado en que los productos o servicios de una empresa cumplen o superan las expectativas y necesidades del cliente"(p. 87). Lo cual es uno de los objetivos del presente trabajo a alcanzar.

Bases legales

La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (CRBV) de 1999, en el artículo 112 regula

las actividades económicas al establecer ciertas limitaciones por razones de desarrollo humano, seguridad, sanidad, u otras de interés social, conjuntamente establece que el Estado tiene la responsabilidad de promover la iniciativa privada, reconociendo su importancia como motor de la economía (p.63).

En tal sentido, se puede afirmar que la actividad económica es percibida por el Estado venezolano como un derecho de los ciudadanos, que permite la producción de bienes y servicios para satisfacer las necesidades de la población, ofreciendo así, un equilibrio entre la iniciativa privada y la libertad de empresa, comercio e industria, de

igual forma esta ley, establece que el “Estado venezolano protegerá y fortalecerá las pequeñas y medianas industrias, microempresas y otras formas de asociación comunitaria con el objetivo de impulsar el desarrollo económico del país basándose en la iniciativa popular”. Artículo 308 de la (CRBV) (p.127). En términos generales, se evidencia la estrecha relación con este trabajo de aplicación, ya que un contador público debe comprender y aplicar los principios esenciales anteriormente mencionados, para garantizar la legalidad, transparencia y eficiencia de las operaciones económicas de las empresas.

Por otro lado, entre los deberes fijados en la Ley para la Promoción y Desarrollo de la Pequeña y Mediana Industria y Unidades de Propiedad Social, año 2014, en el artículo 6, se encuentran:

Fomentar y fortalecer la actividad económica, a través del trabajo cooperativo orientado por los principios de interdependencia, cooperación y corresponsabilidad. Así como también fomentar preferentemente el uso de materia prima, equipos, maquinarias, partes, piezas y accesorios y productos intermedios nacionales en sus procesos productivos (p.12).

Es decir, que estas normas buscan orientar a las pymes y unidades de propiedad social hacia un modelo de trabajo cooperativo y al uso prioritario de insumos nacionales, con el fin de fortalecer la economía del país desde la base de la iniciativa popular y la producción local, de donde nace la relación con la presente investigación.

En esta misma línea, el Código Orgánico Tributario (COT) de 2020 en su artículo 143 instituye que la Administración Tributaria puede determinar impuestos de forma presuntiva (estimada) cuando no es posible hacerlo con base cierta (registros exactos). Para ello, puede usar información del contribuyente (contabilidad, declaraciones previas). Al mismo tiempo, en su Parágrafo único explica el procedimiento que debe realizar la institución ante diferencias no justificadas entre inventarios físicos y registrados. Donde los faltantes no justificados se tratan como ingresos omitidos, mientras que sobrantes no justificados ajustan el inventario final y reducen el costo de venta del período anterior. En consecuencia, a ello, es la relación con el presente trabajo.

Seguidamente, el artículo 35, título I, sección II, Parágrafo tercero del Código de

Comercio de 1955 dice que;

Todo comerciante, al comenzar su giro y al fin de cada año, hará en el libro de Inventarios una descripción estimatoria de todos sus bienes, tanto muebles como inmuebles y de todos sus créditos, activos y pasivos, vinculados o no a su comercio. El inventario debe cerrarse con el balance y la cuenta de ganancias y pérdidas; ésta debe demostrar con evidencia y verdad los beneficios obtenidos y las pérdidas sufridas. Se hará mención expresa de las fianzas otorgadas, así como de cualesquiera otras obligaciones contraídas bajo condición suspensiva con anotación de la respectiva contrapartida. Los inventarios serán firmados por todos los interesados en el establecimiento de comercio que se hallen presentes en su formación. (p.9).

En otras palabras, exige un marco obligatorio para la realización de inventarios, lo cual es un componente esencial de la gestión de los mismos, dado que se requiere un registro anual exhaustivo y firmado, de la situación patrimonial del comerciante y los resultados de su gerencia, a partir de allí, la relación con el presente estudio.

Sistema de Variables

Hernández y Mendoza (2023) definen el sistema de variables como “un conjunto interrelacionado de características o atributos que pueden variar y son objeto de estudio en una investigación” (p. 115). Este sistema es fundamental para la estructuración y comprensión de los fenómenos investigados, ya que permite establecer relaciones y efectos entre diferentes elementos. En consecuencia, la identificación y análisis de estas variables fueron esenciales para el desarrollo de este trabajo de aplicación, donde la primera destacó la relevancia de una gestión de inventario de materia prima para mejorar la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.

De esta manera, las mismas pueden clasificarse como variables independientes y variables dependientes. La primera, según *Kerlingen* (2021), “es aquella que el investigador manipula o mide para determinar su efecto sobre otra variable, la dependiente” (p. 50). Conforme a ello, la variable independiente de la presente investigación se denomina Gestión de Inventario de materia prima, mientras que la segunda para *Christensen, Johnson y Turner* (2022), “es el resultado o efecto que se mide y se espera que cambie como consecuencia de la manipulación de la variable

independiente" (p. 63), la cual, para el presente trabajo corresponde a las Estrategias de Inventario de Materia Prima.

Por otra parte, la operacionalización de variables de acuerdo a *Babbie y Earl* (2021), es "cómo se medirán o manipularán las variables de estudio en términos concretos y observables" (p. 145). Esto no solo proporciona claridad sobre los métodos de medición, sino que también contribuye a la credibilidad y validez de los resultados y conclusiones del estudio. Por lo tanto, su inclusión es esencial para el desarrollo de este capítulo.

Cuadro 1. de Operacionalización de variables

Objetivo General: Valorar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa, Guanare, estado Portuguesa.

Variable	Definición conceptual	Definición Operacional	Dimensión	Indicadores	Ítems
Gestión de inventarios de materia prima	Para García (2023) Se enfoca en determinar de manera eficiente la cantidad y el momento oportuno para ordenar y almacenar los materiales esenciales que se utilizarán en el proceso productivo, buscando un equilibrio entre asegurar la disponibilidad para la fabricación y minimizar los costos de mantenimiento y obsolescencia (p.127).	Esta gestión se enfoca en determinar eficientemente la cantidad y el momento adecuado para ordenar y almacenar materiales esenciales. Su objetivo es equilibrar la disponibilidad de estos insumos para garantizar una producción continua, al tiempo que minimiza los costos de mantenimiento y el riesgo de obsolescencia, optimizando así la gestión de recursos y mejorando la eficiencia operativa de la empresa. Montilla y Peña (2025).	Almacenamiento de materia prima	Procesos	1
				Producción	2
				Equilibrio	3
				Insumos	4
			Gestión de recursos	Financieros	5
				Costos	6
Estrategias de inventarios de materia	<i>Slack, Brandon y Johnston</i> (2023), expresan que estas son enfoques y tácticas para	Consiste en los métodos y tácticas utilizados para gestionar los niveles de <i>stock</i> , con el objetivo de	Métodos y tácticas	<i>Stock</i>	7
				Inventario	8

prima	gestionar los niveles de <i>stock</i> , buscando equilibrar costos y la satisfacción de la demanda" (p. 315).	equilibrar los costos asociados con el inventario y la satisfacción de la demanda del cliente. Montilla y Peña (2025).	Equilibrar los costos	Costos	9
				Demanda	10
				Cliente	11

Fuente: Elaboración propia (2026).

CAPÍTULO III

METODOLOGIA

Según Hernández, Sampieri & Mendoza (2018), “la metodología se refiere al conjunto de procedimientos, técnicas y herramientas utilizadas para llevar a cabo una investigación de manera sistemática y organizada” (p, 101). Conjuntamente, *Doubront y Doubront (2024)* “destacan que la metodología de la investigación es fundamental, para establecer el marco conceptual y operativo del estudio, garantizando la integridad del proceso investigativo” (p, 58). De acuerdo a ello, el presente capítulo está relacionado al aspecto metodológico de este estudio, identificando el tipo de investigación al que se refiere, el diseño asimilado, las técnicas de recolección de datos y el análisis de información.

Postura ontoepistemológica

Respecto a la postura ontoepistémica, el estudio se desarrolló en el marco del paradigma positivista, que según lo planteado por Finol & Vera (2020):

Representa el modelo cartesiano de conocimiento; asume que la existencia de la realidad es objetiva y se puede aprender empíricamente usando métodos que permiten medir y construir modelos que ayuden a pronosticar y explicar fenómenos particulares que son observados de la realidad. Este paradigma está basado en el método hipotético-deductivo y en ocasiones en el inductivo; utiliza una secuencia lineal y ordenada de pasos, en los cuales se plantea el problema de investigación, se realiza una revisión de antecedentes, se seleccionan las teorías, se establecen las hipótesis, se definen el tipo, método y diseño de investigación, también la población, muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos, los cuales se deben adecuar al proceso metodológico para garantizar la validez y la confiabilidad, además se analizan los resultados mediante procesos estadísticos.(p, 6)

Es decir, que, dentro del paradigma positivista, se entiende que el conocimiento científico debe basarse en la observación objetiva de la realidad. Esto implica que los investigadores pueden estudiar fenómenos de manera sistemática y estructurada, utilizando métodos que les permitan medir y analizar datos de forma precisa. La idea central es que, al seguir un proceso ordenado, se pueden formular teorías y hacer

predicciones confiables sobre el mundo; los autores enfatizan la importancia de un enfoque metódico y empírico para obtener resultados válidos y útiles en la investigación científica. En compendio, el positivismo promueve la idea de que el conocimiento científico debe ser objetivo y basado en hechos verificables, utilizando métodos que permitan descubrir leyes que expliquen la realidad.

Por tal razón, el Trabajo de aplicación Inventario Perpetuo de Materia Prima para la Rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A., Guanare, Estado Portuguesa, se inscribe en este paradigma, puesto que se analizó de manera objetiva y cuantificable la gestión de inventario en el restaurante. A través de la recolección de datos precisos sobre la materia prima, se evaluó cómo esta gestión impacta en la rentabilidad del negocio. Utilizando herramientas estadísticas, se identificaron patrones y tendencias que optimizaron el uso de los recursos y mejoraron la toma de decisiones. De este modo, el estudio no solo se alinea con los principios del positivismo, sino que también contribuye a la mejora continua de la operación del restaurante, asegurando que las conclusiones sean aplicables y relevantes para la gestión empresarial.

Conjuntamente, este Trabajo de Aplicación se orienta bajo el enfoque cuantitativo, que de acuerdo a Tamayo y Tamayo (2022), esta orientación se fundamenta en la:

Construcción y medición de dimensiones, indicadores e índices de variables, los datos deben responder a estos factores, por lo cual tendrán validez si son verificables o no, lo cual quiere decir que deben ser observados, además constatados de alguna forma. La objetividad del investigador frente a la realidad y los hechos que investiga es el factor fundamental en este enfoque investigativo, la realidad objeto de estudio es independiente de los estados objetivos de las personas, del investigador, se verifican las relaciones, se confronta la realidad. (p, 47)

En otras palabras, el enfoque cuantitativo se encarga precisamente de cuantificar y medir las dimensiones, indicadores y variables relevantes para el estudio. De este modo, se observó si los datos recolectados responden efectivamente a dichos factores, para posteriormente verificar si cuentan con la validez necesaria. En opinión de las autoras este enfoque se caracteriza por la objetividad que debe mantener el investigador frente a la realidad y los hechos que se investigan, evitando que sus propios sesgos o percepciones subjetivas influyan en el proceso. En la investigación que se realizó en

Barriga Restaurante, C.A., se empleó evaluando y valorando los resultados y el impacto de la propuesta de un inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad del negocio una técnica por excelencia cuantitativa, la encuesta; a fin de generar constantes que permitieron validar y verificar los resultados.

Tipo de investigación

El presente estudio se enmarca como investigación evaluativa que según Hernández (2014), “es aquella que tiene como objetivo determinar el valor, la efectividad y la pertinencia de un programa, proyecto o actividad” (p. 85). En este sentido, la investigación evaluó la situación actual de inventario de materia prima que presenta Barriga Restaurante, C.A. con el propósito de conocer la rentabilidad del negocio. A partir de los hallazgos, se propusieron mejoras que optimizaron la gestión de inventarios y contribuyeron a mejorar la situación financiera de la empresa.

Asimismo, este trabajo de inventario de materia prima para Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa se hizo en la modalidad trabajo de aplicación que para Martínez (2020):

Implica el desarrollo de una propuesta, su implementación en un contexto real y la evaluación del impacto generado en la organización o institución que se estudia. Este proceso permite vincular la teoría con la práctica y generar soluciones concretas a problemáticas identificadas. (p. 78).

Esto quiere decir, que consiste en desarrollar una propuesta, llevarla a la práctica y luego evaluar el impacto que tuvo en empresa estudiada. Este enfoque permite conectar la teoría con la realidad, generando soluciones efectivas a los problemas identificados. En el caso del inventario de materia prima para Barriga Restaurante, C.A., el trabajo de aplicación implicó desarrollar una propuesta de mejora en el manejo de inventarios, implementándola en el restaurante y evaluando los resultados obtenidos.

Diseño de la investigación

En referencia al diseño de la investigación, se utilizará un diseño de campo, que conforme a Tamayo y Tamayo (2022) “las investigaciones de campo se realizan en el sitio donde se encuentra el objeto de estudio permitiendo al investigador conocer más

a fondo sobre el problema, de manera que se pueda manejar los datos con mayor seguridad” (p, 54), asimismo, Sabino (2015) expresa que “una investigación de campo se basa en informaciones obtenidas directamente de la realidad, permitiéndole al investigador cerciorarse de las condiciones reales en que se han conseguido los datos”. En virtud de ello, se puede decir, que la investigación de campo es una estrategia de investigación que permite al investigador obtener información directamente de la fuente, es decir, del lugar donde se encuentra el objeto de estudio, lo que le facilita conocer a profundidad el problema y manejar los datos con mayor seguridad.

Se sigue un diseño de campo, ya que para alcanzar los objetivos planteados se recopiló información y se analizaron los datos obtenidos de la situación que presentaba el inventario de materia prima para diagnosticar la rentabilidad del negocio. Igualmente, luego de aplicada la propuesta se aplicó el instrumento de recolección, el cuestionario tipo escala de Likert que avaluó el impacto del establecimiento de la propuesta. Por lo tanto se acudió a la empresa con el fin de recopilar la información necesaria y diagnosticar la situación inicial de la misma en materia de inventarios, tal estudio, se utilizó la recopilación de datos directamente desde la fuente principal (representante legal y una trabajadora) a través de los instrumentos de recolección de información tales como: observación directa, revisión documental y aplicación del cuestionario tipo Likert de forma descriptiva en Barriga Restaurante C.A., Guanare, estado Portuguesa.

De igual manera se aplicó, un diseño descriptivo, que, en palabras de Tamayo y Tamayo (2021):

Afirman que la investigación descriptiva, comprende la caracterización, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos. De tal manera que a partir de cada uno de los indicadores y del ámbito en el cual se desarrollan los mismos, se podrá describir cómo es su comportamiento y como se manifiesta la conducta en las variables de estudio (p. 52).

Dicho de otro modo, la investigación descriptiva se encarga de detallar y caracterizar las particularidades de un fenómeno, individuo o grupo, con el fin de comprender su estructura y comportamiento. No busca explicar o predecir, sino más bien realizar una

descripción detallada de lo observado. De ahí que en el presente trabajo de aplicación se describió el objeto de estudio con la finalidad de conocer la situación que presentaba la empresa Barriga Restaurante, C.A., respecto a la ausencia de inventario materia prima, para posteriormente plantear la solución que permitió a la empresa obtener una mayor rentabilidad.

Población y muestra

Población:

Para Hernández, Fernández y Baptista (2021), la población es: “el conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas especificaciones” (p.174), para el presente estudio se utilizó una población finita compuesta por tres personas que están directamente involucradas en el manejo del inventario de materia prima en Barriga Restaurante, C.A.

Muestra:

Como la población es finita no hay criterio maestral, por lo que se trabajó con la totalidad de los elementos que conforman la población.

Técnicas e instrumento de la investigación

En el presente trabajo, se aplicó la técnica de observación no participante, la cual es definida por Díaz (2021) como “aquella en la cual se recoge la información desde afuera, sin intervenir para nada en el grupo social, hecho o fenómeno investigado” (p.8). Debido a que, al ir inicialmente a Barriga Restaurante, se visualizó las cualidades, construyendo así la matriz FODA. Para ello se realizó la hoja de registro, donde se plasmaron cada uno de los aspectos necesarios y relevantes.

Asimismo, la técnica que se implementó en el presente trabajo de aplicación, es la encuesta, que según Salvador et al, (2021), “es un método estructurado para recopilar datos a través de preguntas específicas dirigidas a un grupo seleccionado de individuos, con el objetivo de describir las características de la población” (p 17).

En tanto, con esto se conoció la naturaleza del problema contable y se buscó solución al mismo, mediante la aplicación de una propuesta, para lo que se requirió la

opinión de las personas que trabajan en Barriga Restaurante, C.A.

En consecuencia, el instrumento que se utilizó, es el cuestionario, donde Ramírez, (2021) explica que;

constituye una herramienta de recolección de datos que se materializa en un instrumento de investigación compuesto por un conjunto estructurado de preguntas, diseñadas para obtener información específica de una muestra o población sobre una temática particular. Su finalidad radica en cuantificar o explorar opiniones, características o comportamientos. (p.45).

Tal como se explica anteriormente, fue un cuestionario porque se realizaron unas preguntas, dirigidas a cada encuestado, sobre los elementos que permiten la comprensión de la utilidad de la propuesta dentro de Barriga Restaurante, C.A. El mismo fue de tipo escala de Likert, es decir, se ejecutó con opciones de respuestas para el encuestado.

En este sentido la escala de Likert que se aplicó fue de 5 puntos que consta de cinco (5) opciones de respuesta, que suelen ir de: “totalmente de acuerdo”, “de acuerdo”, “ni de acuerdo ni en desacuerdo”, “en desacuerdo”, y “totalmente en desacuerdo”. Dichas preguntas, se realizaron en torno al objeto de estudio.

Validez y confiabilidad

Todo instrumento de recolección debe cumplir con dos requisitos:

Por un lado, la validez, que tal como lo indica Hernández-Sampieri et al, (2021), se refiere a “qué tan bien un instrumento o estudio mide lo que pretende medir, asegurando que sus resultados son precisos y las conclusiones legítimas sobre la realidad investigada” (p. 78). Es decir, ver cuál la precisión con la que una herramienta o investigación captura fielmente el fenómeno que busca evaluar, garantizando así que los datos obtenidos sean exactos y las inferencias sobre la realidad analizada sean válidas. Para realizar este proceso se utilizó la validación por el juicio de expertos, con el fin de que el instrumento cumpliera con los criterios pertinentes. En este caso serán tres profesionales del área de investigación, específicamente: un contador público, un economista agrícola y un doctor en ciencias administrativas y gerenciales.

Por su parte la consistencia y credibilidad de la investigación se logró a través del

alfa de Cronbach. La confiabilidad, indica Hernández-Sampieri et al., (2021) “se refiere a la consistencia y estabilidad de los resultados obtenidos con un instrumento de medición. Implica que, al ser aplicado repetidamente bajo condiciones similares, produzca mediciones idénticas o muy parecidas” (p. 85). La misma se obtiene a través del cálculo del coeficiente de confiabilidad, que oscilan entre 0 y 1. 0 significa nula confiabilidad y 1 confiabilidad total. Por lo tanto, este trabajo Se guiará a través del siguiente cuadro:

Tabla 1. Escala de interpretación del coeficiente de alfa de Cronbach

Valor	Valor Significativo
Correlación nula	0
Correlación positiva muy baja	0,01 a 0,19
Correlación positiva baja	0,02 a 0,39
Correlación positiva moderada	0,4 a 0,69
Correlación positiva alta	0,7 a 0,89
Correlación positiva muy alta	0,9 a 0,99
Correlación positiva alta y perfecta	1

Fuente: Suárez (2005)

Su fórmula estadística es la siguiente:

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_T^2} \right]$$

Donde:

a= Coeficiente de alfa de Cronbach

K= el número de ítems

Si₂: Sumatoria de Varianzas de los Ítems

ST₂: Varianza de la suma de los Ítems

De acuerdo con Hernández et al (ob. Cit), “La mayoría oscilan entre cero y uno, donde un coeficiente de cero significa nula confiabilidad y uno representa un máximo

de confiabilidad (fiabilidad total, perfecta). Cuanto más se acerque el coeficiente a cero, mayor error habrá en la medición”

De acuerdo a lo anterior, se presenta el cálculo y significado del coeficiente de alfa de Cronbach.

Tabla 2. Coeficiente de alfa de Cronbach

	a1	a2	a3			total(1)
1	5	5	5			15
2	4	4	4			12
3	4	4	5			13
4	5	5	5			15
5	5	5	4			14
6	4	4	4			12
7	5	5	5			15
8	5	5	5			15
9	5	4	4			13
10	5	5	5			15
11	4	5	5			14
						St 1.49090909
	51	51	51			
	0.25	0.25	0.25			0.75
	Alfa cronbach		0.54			

Fuente: Elaboración propia (2026).

Para efectos de determinar la confiabilidad, según los cálculos realizados, arrojo un valor de 0.54, que, según los rangos del primer cuadro, significa confiabilidad moderada. Es necesario hacer énfasis, en que dicho resultado, no significa que el instrumento no midió lo que se pretendía, es decir, que el impacto de la propuesta no fuese el más apropiado, sino que, por la muestra al ser solo de tres personas, no existió tanta varianza en las respuestas.

Descripción del Procedimiento de Recolección y Análisis de Información

Bavaresco (2013), explica que las técnicas de análisis de datos “son los distintos procesos a los que serán sometidos los datos que se obtengan, clasificándolos, registrándolos codificándolos y tabulándolos” (p. 93). En otras palabras, las técnicas

de análisis de datos son los métodos empleados para procesar la información recopilada, lo que implica organizarla, registrarla, codificarla y tabularla, de esta manera tras finalizar la recolección de datos, se organizaran en tablas estadísticas de tipo cuantitativo, en línea con el objeto de estudio.

Por lo tanto, después que se empleen las técnicas de recolección de datos, como la observación no participante y la encuesta, se procedió a utilizar métodos específicos para su procesamiento. Dado que este estudio posee un enfoque cuantitativo, la información recopilada se presentó mediante estadística descriptiva, valiéndose de datos numéricos y variables. Cabe resaltar que la estadística descriptiva es fundamental para organizar, presentar y entender los datos que se recopilaran, utilizando herramientas como gráficos de barras e histogramas para realizarlo

En esta investigación, se empleó el más adecuado para los datos y la información que se recolecto, y de esta manera se identificó tendencias de la situación de los procesos, facilitando la toma de decisiones. Dichas tablas mostraron los aspectos relevantes de cada dato. Posteriormente, con esta información, se elaboró los gráficos correspondientes, y a su vez el respectivo análisis descriptivo final de los resultados, presentándolos de manera específica en las tablas y gráficos.

CAPÍTULO IV

LA PROPUESTA

Título: Estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, Portuguesa.

Presentación

Durante años, y como un desafío recurrente en la actualidad, las empresas dedicadas al área gastronómica, han enfrentado una dificultad endémica: la gestión de inventario y el control del mismo. Este problema no es meramente administrativo, sino que constituye el eje central que determina la supervivencia y rentabilidad de cualquier restaurante.

Por tal razón, para Barriga Restaurante, C.A. fue indispensable la elaboración estrategias de un inventario perpetuo de materia prima bajo el método PEPS, ya que al usar este método de inventario se logró llevar un registro continuo de las existencias (*stock*) en el almacén, teniendo pleno conocimiento diario de los ingredientes disponibles para la elaboración de los platos. Por otra parte, al llevar a cabo el inventario bajo el método PEPS se minimizó la pérdida de alimentos y se evitó su acumulación, teniendo un control no solo de las cantidades de materia prima que ingresan y las que salen, sino también la fecha y el precio de adquisición. Es importante hacer énfasis en ello, dado que esto impacto en gran manera en la rentabilidad del restaurante al momento de la venta de los platos. Es por ello, que esta propuesta busco ofrecer un inventario formal, sencillo y que se adaptara a las condiciones del negocio, garantizando una gestión eficiente que favorezca su sostenibilidad y crecimiento en el competitivo mercado gastronómico.

Objetivos de la propuesta

General: Implementar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, Portuguesa.

Específicos:

Definir las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Clasificar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Capacitar al personal administrativo y de cocina en las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Ejercitar al personal administrativo y de cocina en las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.

Fundamentación**Gestión de Inventarios**

La gestión de inventarios es un aspecto crucial en la administración de cualquier empresa, especialmente en el sector gastronómico, donde la eficiencia y la rentabilidad son fundamentales. Conforme a Gutiérrez, Lovera y Segovia (2023);

Una adecuada gestión de inventarios no solo permite un control efectivo de los recursos, sino que también contribuye a la optimización de costos y a la mejora de la rentabilidad.

Por tal motivo, la implementación de un sistema de inventario perpetuo se presenta como una estrategia indispensable para Barriga Restaurante, C.A., ubicada en Guanare, estado Portuguesa. Por ello, la gestión de este implica un seguimiento continuo y actualizado de la materia prima utilizada en la cocina del restaurante, lo que permite una mejor planificación y control de los insumos. García y Martínez (2022) expresan que, “una gestión efectiva del inventario es fundamental para la sostenibilidad de las empresas, permitiendo adaptarse a las fluctuaciones del mercado y optimizar los recursos” (p. 45). En el contexto de Barriga Restaurante, esto significa establecer procesos que faciliten la entrada y salida de materia prima, garantizando que siempre haya disponibilidad de los ingredientes necesarios para la elaboración de los platos, sin incurrir en excesos que puedan generar desperdicio.

CUADRO 2. PLAN DE ACCIÓN A DESARROLLAR

Objetivos Específicos	Meta	Actividad	Tarea	Temporalidad	Recursos Necesarios	Costos	Responsables
Definir las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.	Definir cuatro (04) estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.	Investigar y estudiar cómo se deben ejecutar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima bajo el método PEPS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Investigar la normativa contable que rige el inventario perpetuo y la valoración bajo el método PEPS 2. Seleccionar la herramienta de registro 3. Diseñar los pasos operativos 4. Crear el material teórico de capacitación simple para el personal 	03/11/2025 Al 09/11/2025	Teléfono Computadora Internet	1.500,00 Bs	Montilla Jelvyn Peña Diana
Clasificar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.	Elaborar un documento sencillo que contenga la clasificación de las estrategias de inventario perpetuo para la materia prima de Barriga Restaurante, C.A.	Diseñar y establecer los procedimientos y formatos de gestión Kardex para la implementación de las estrategias de inventario perpetuo bajo el método PEPS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar físicamente el almacén y la cocina, para crear la lista inicial de toda la materia prima existente (qué hay, cuánto hay, dónde está) 2. Establecer quién y cómo registrará la materia prima cada vez que se use la misma, o cuando se compre a los proveedores, sentando 	10/11/2025 Al 16/11/2025	Computadora Teléfono Internet Cuaderno Lápiz Borrador Sacapuntas	2.000,00 Bs	Montilla Jelvyn Peña Diana

			<p>las bases de un registro contable.</p> <p>3. Documentar los procedimientos de control (las estrategias), especificando responsabilidades, momentos de registro y reglas de rotación (PEPS) para cada tipo de materia prima.</p> <p>4. Elaborar y documentar el diseño de la Tarjeta Kardex manual que se usará para el registro diario de entradas y salidas bajo el método PEPS.</p>				
<p>Capacitar al personal administrativo y de cocina en las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.</p>	<p>Alcanzar que el 100% del personal administrativo y de cocina reciba la capacitación completa en estrategias de inventario perpetuo de materia prima en un plazo de tres (3) semanas, en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado</p>	<p>Diseñar, coordinar e impartir el Taller de Capacitación sobre la implementación de las estrategias de inventario perpetuo y el manejo del método PEPS, con la tarjeta Kardex manual para el personal administrativo y de cocina de Barriga Restaurante,</p>	<p>1. Acordar con la representante legal de la empresa un horario y fecha que garantice que todo el personal (cocina y administrativo) pueda asistir a la capacitación sin afectar las operaciones de la empresa.</p> <p>2. Asegurar el espacio de capacitación y preparar la cantidad suficiente de formatos Kardex en blanco e impresos de los materiales para la práctica individual.</p>	<p>17/11/2025 Al 23/11/2025</p>	<p>Teléfono Computadora Hojas blancas Lápiz Borrador Sacapuntas</p>	<p>5.00,00 Bs</p>	<p>Montilla Jevelyn Peña Diana</p>

	Portuguesa.	C.A.	<ol style="list-style-type: none"> 3. Emitir la notificación oficial a todo el personal involucrado (cocina y administrativo) sobre la capacitación y sus objetivos. 4. Diseñar el material de apoyo (presentaciones, formatos de práctica) que enseñen el registro en el formato Kardex y la aplicación de la rotación física PEPS. 5. Implementar las clases explicativas 				
Ejercitar al personal administrativo y de cocina en las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.	Lograr que el 100% del personal administrativo y de cocina complete exitosamente dos (02) evaluaciones prácticas de inventario y demuestre un nivel mínimo del 80% de dominio en el registro del formato Kardex y la rotación PEPS.	Ejecutar y supervisar las dos (02) evaluaciones prácticas de inventario para medir el nivel de dominio del personal administrativo y de cocina en el registro del formato Kardex y la rotación PEPS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar una (evaluación final) que incluya ejercicios de llenado del formato Kardex y preguntas sobre la correcta aplicación de la regla PEPS en las áreas de almacenamiento. 2. Corregir y tabular los resultados de ambas evaluaciones para determinar qué porcentaje del personal alcanzó el 80% de dominio requerido en la meta. 	24/11/2025 Al 30/11/2025	Hojas blancas Lápiz Borrador Sacapuntas Computadora Teléfono	300,00 Bs	Montilla Jevelyn Peña Diana

Fuente: Elaboración propia (2026).



UNELLEZ – VPA

ESTRATEGIAS DE INVENTARIO PERPETUO DE MATERIA PRIMA EN BARRIGA RESTAURANTE, C.A., GUANARE, PORTUGUESA

AUTORAS:

Montila S. Jevelyn K.
Peña L. Diana A.

Noviembre, 2025



ESTRATEGIAS

1. Organizar físicamente el almacén y la cocina, para crear la lista inicial de toda la materia prima existente (qué hay, cuánto hay, dónde está)

Clasificar toda la materia prima y organizarla en el lugar indicado, realizar un conteo físico completo de todos los materiales de producción, para posteriormente formalizar una lista detallada que especifique: qué hay, la cantidad exacta, y su ubicación. Esta lista es el punto de partida (inventario inicial) para todo control futuro.



3. Documentar los procedimientos de control (las estrategias), especificando responsabilidades, momentos de registro y reglas de rotación (PEPS) para cada tipo de materia prima.



- Anotar de manera diaria y estricta todo lo que sale para la producción, así como también lo que ingresa al almacén
- Organizar por fecha de recepción lo que ingresa y sale del almacén



4. Elaborar y documentar el diseño de la Tarjeta Kardex manual que se usará para el registro diario de entradas y salidas bajo el método PEPS.

PRÁCTICA – INVENTARIO

Barriga Restaurante C.A, dedica sus actividades a la elaboración de desayunos y almuerzos, para la producción del mes de Noviembre del año 2025 presentó las siguientes operaciones:

- 01/11 Tiene un inventario inicial de harina pan de 50kg a un costo total de Bs 11.711,00
- 08/11 Realiza una compra a crédito a comercial el Páramo por 25kg de harina pan por un costo total de Bs 5.940,00
- 15/11 Producción solicita 20kg para comenzar con el proceso de elaboración
- 16/11 Producción solicita 20kg de harina pan
- 17/11 Producción solicita 20kg de harina pan

INVENTARIO PERPETUO - MÉTODO PEPS

Materia Prima: Harina Pan

Fecha	Concepto	Entradas			Salidas			Stock		
		Cant.	C.U	C.T	Cant.	C.U	C.T	Cant.	C.U	C.T
01-11-2025	Inventario Inicial							50 kg	234,22 bs	11.711,00 bs
08-11-2025	Compra	25 kg	237,60 bs	5.940,00 bs				50 kg	234,22	17.651,00 bs
								25 kg	237,60	
15-11-2025	Envío a Producción				20 kg	234,22 bs	4.684,40 bs	30 kg	234, 22 bs	7.026,60 bs
16-11-2025	Envío a Producción				20 kg	234,22	4.684,40 bs	10 kg	234,22 bs	2.342,20 bs
17-11-2025	Envío a Producción				10 kg	234,22 bs	2.342,20 bs	15 kg	237,60	3.564,00 bs
					10 kg	237,60 bs	2376,00 bs			

FORMATO NUMERO 2

CONCLUSIÓN DE LA PROPUESTA

La consolidación de esta propuesta se logró gracias a la colaboración fundamental entre los investigadores y Barriga Restaurante, C.A., sentando las bases necesarias para implementar una estrategia que asegure la sostenibilidad económica del negocio. Por ello, se recomienda firmemente la permanencia del Inventario Perpetuo de materia prima. Este sistema es indispensable porque proporciona el manejo, control y supervisión constante de los ingredientes utilizados en la producción de alimentos, lo cual es vital para una toma de decisiones efectiva y la correcta fijación de precios. Además, saber con precisión la cantidad de existencias (stock) permite a la gerencia enfocarse en la mejora de la rentabilidad al prevenir la pérdida de materia prima, estableciendo así criterios de producción y comercialización mucho más acertados.

CAPÍTULO V

APLICACIÓN Y ANÁLISIS DEL IMPACTO DE LA PROPUESTA

Relatoría de la ejecución de la propuesta

De acuerdo a los datos aportados por los sujetos encuestados, se logró apreciar que el plan de acción para el inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A., fue de gran utilidad y relevancia para el logro de los objetivos propuestos; por ello, a continuación, se presenta de manera descriptiva las actividades realizadas cada fecha:

El lunes 03 y el jueves 06 de Noviembre de 2025, correspondiente a la semana 1 de ejecución, las autoras del presente trabajo de aplicación dedicaron su jornada a la planificación metodológica y el diseño operativo. Se llevó a cabo una investigación exhaustiva de la normativa aplicable a los inventarios y, seguidamente, se seleccionó, indagó y practicó la herramienta de registro específica, la tarjeta kardex bajo el método PEPS. Posteriormente, se procedió a la definición de 4 estrategias cruciales para llevar a cabo implementación del inventario perpetuo y, como acción final, se creó el material teórico de capacitación dirigido al personal de la empresa. Estas actividades tuvieron como objetivo afinar y consolidar los detalles de la propuesta, asegurando el conocimiento esencial que las autoras debían proporcionar para una capacitación efectiva.

De igual manera, en la semana 2, específicamente el día lunes 10 y el miércoles 12 de Noviembre del 2025, se acudió a Barriga Restaurante, con la finalidad de organizar físicamente el almacén y la cocina, para crear la lista inicial de toda la materia prima (qué hay, cuánto hay, dónde está) para conocer el stock que tenían y partir de allí realizar el llenado de inventario, además se estableció quién y cómo registrarán los rubros cada vez que se usen los mismos, o cuando se compre a los proveedores, a su vez se les explicaría la importancia de tomar en cuenta los procedimientos de control (las estrategias), especificando responsabilidades, momentos de registro y reglas de rotación (PEPS) para cada tipo de materia prima, y se les mostraría un modelo de tarjeta Kardex el cual se les explicaría en la semana 3.

Posteriormente, el lunes 17 de Noviembre de 2025, se procedió a coordinar el cronograma de capacitación directamente con la representante legal de Barriga Restaurante, C.A. Se estableció el martes 18 y jueves 20 de noviembre a las 2:00 p.m. como el horario definitivo para la sesión, asegurando la asistencia de las dos trabajadoras y la representante. Paralelamente, el día lunes 17, las autoras dedicaron la jornada a preparar el material de apoyo visual e impreso necesario para la explicación, complementando con el recurso teórico elaborado en la semana 1. Finalmente, el martes 18 de Noviembre se llevó a cabo la explicación teórico-práctica sobre las estrategias de inventario perpetuo de materia prima, la cual tuvo una duración de una hora y fue recibida con alta receptividad por parte del personal, asimismo el día jueves 20 se llevó a cabo una evaluación práctica de inventario, tomando en cuenta las estrategias para el llenado del mismo, donde se pudo visualizar el aprendizaje por parte de los trabajadores del negocio. La actividad concluyó con un pequeño refrigerio y la toma del registro de la memoria fotográfica como evidencia del proceso.

En última instancia, durante la semana 4, puntualmente el sábado 29 de Noviembre de 2025, se procedió a la aplicación del instrumento de medición definitivo. Se utilizó un cuestionario con la escala de Likert como modalidad de respuesta, el cual está compuesto por ítems que constan de cinco (5) opciones de valoración, las cuales varían desde "totalmente de acuerdo", de acuerdo", "ni de acuerdo ni en desacuerdo", "en desacuerdo", y "totalmente en desacuerdo". Las preguntas formuladas en el instrumento estuvieron diseñadas y orientadas exclusivamente en torno al objeto de estudio del presente trabajo de aplicación. Posteriormente, el domingo 30 de Noviembre de 2025, se llevó a cabo el vaciado y la tabulación de las respuestas, cuyos resultados serán presentados mediante diagramas de barras para la interpretación del impacto generado por la propuesta.

Análisis del impacto de la propuesta

Una vez aplicado el instrumento de recolección de datos estructurado bajo un cuestionario con escala tipo Likert a la muestra seleccionada, y procesada la información obtenida mediante la estadística descriptiva, se evidenció el conocimiento adquirido y el impacto generado tras la aplicación de la propuesta. A continuación, los resultados obtenidos son presentados y analizados detalladamente a través de diagramas de barras, facilitando su comprensión e interpretación.

Es de indicar que el instrumento abre su aplicación con el siguiente encabezado: luego de aplicada la propuesta Estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, Portuguesa, solicitamos su consideración sobre los siguientes elementos:

Tabla. 3

Distribución de la frecuencia porcentual de la variable gestión de inventarios de materia prima. Dimensión: Almacenamiento de materia prima, los indicadores: Procesos, producción, equilibrio, insumos.

Ítems	Totalmente de Acuerdo	%	De Acuerdo	%	Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	%	En Desacuerdo	%	Totalmente en Desacuerdo	%
1	3	100	0	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	3	100	0	0	0	0	0	0
3	1	33	2	67	0	0	0	0	0	0
4	3	100	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia (2026).

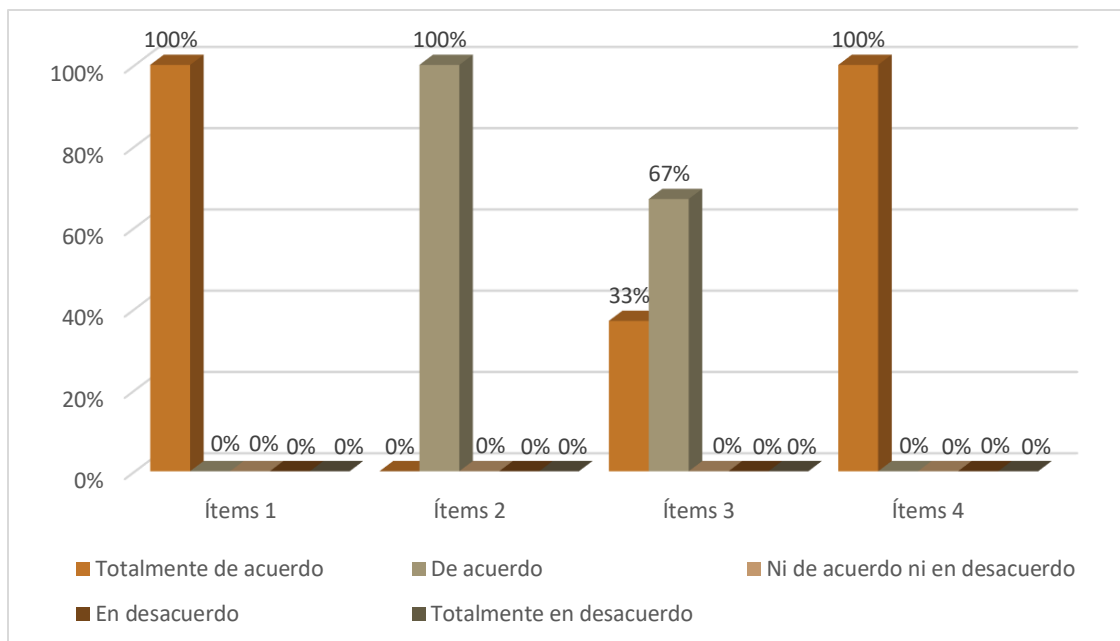


Gráfico 1: Proyección de los indicadores. Procesos, producción, equilibrio, insumos. Fuente: Montilla y Peña (2026).

En relación al ítem 1, se obtuvo que el 100% de los sujetos encuestados manifestaron estar “totalmente de acuerdo” que con la aplicación de estrategias de inventario perpetuo ha mejorado la gestión de almacenamiento de materia prima, asegurando la disponibilidad de la misma para la fluidez de los procesos productivos de Barriga Restaurante, C.A. Esta percepción positiva y absoluta por parte del personal resalta la efectividad de la propuesta y subraya la importancia de mantener estos procesos estandarizados, la formación continua del personal, la supervisión constante de los inventarios, y la integración de estas prácticas en la cultura organizacional

Por otra parte, referente al ítem 2, los resultados reflejan un consenso total entre los sujetos encuestados, ya que el 100% manifestó estar "de acuerdo" en que la implementación del registro diario de entradas y salidas de materiales del almacén es esencial para la eficiencia de la producción y la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A. Esta unanimidad subraya la clara percepción de los encuestados sobre los grandes beneficios a nivel económico que genera la aplicación de un inventario perpetuo.

Haciendo referencia al ítem 3, 33% de los sujetos encuestados señalaron que están “totalmente de acuerdo” con la explicación de establecer un equilibrio entre la

disponibilidad óptima de materia prima almacenada y la minimización de los costos de mantenimiento y obsolescencia para la rentabilidad de la empresa objeto de estudio, mientras que el 67% estuvieron “de acuerdo”. Los resultados determinan un elemento efectivo, dado que los participantes muestran interés en que se le presenten alternativas que les permitan llevar un control eficiente de la materia prima, así como también para reducir las pérdidas por mermas, optimizar el capital de trabajo y tomar decisiones gerenciales oportunas.

En cuanto al ítem 4, 100% de los sujetos encuestados se hallaron “totalmente de acuerdo” que con el desarrollo de estrategias para la implementación del inventario perpetuo mediante el método PEPS se garantiza la existencia oportuna de los insumos necesarios para la fabricación de los platos, minimizando significativamente el desperdicio. Evidentemente, estos resultados son determinantes, por cuanto confirman la efectividad del método PEPS como una herramienta esencial para la rotación óptima de productos y la prevención de pérdidas por obsolescencia o caducidad, validando la propuesta como un fundamento de gestión sólido para la toma de decisiones gerenciales de compra y almacenamiento.

En virtud de los hallazgos descritos, es evidente que la percepción de los sujetos encuestados no solo valida la viabilidad operativa de la propuesta, sino que se alinea con los fundamentos teóricos de Catacora (2021), quien establece que “un sistema de inventario perpetuo constituye el mecanismo de control interno más robusto para salvaguardar los activos corrientes de una entidad” (p.54). Según el autor, la eficacia de este sistema reflejada en la aceptación absoluta del registro diario y el método PEPS por parte del personal no solo garantiza la exactitud en la existencia de materiales, sino que permite una toma de decisiones gerenciales basada en información real y oportuna.

Esta correspondencia entre la teoría y la percepción de los encuestados confirma que la estandarización operativa y la búsqueda del equilibrio entre disponibilidad y costo son pilares fundamentales para minimizar pérdidas por obsolescencia y maximizar la rentabilidad operativa en Barriga Restaurante, C.A.

Tabla. 4

Distribución de la frecuencia porcentual de la variable gestión de inventarios de materia prima. Dimensión: gestión de recursos, los indicadores: Financieros, costos

Ítems	Totalmente de Acuerdo	%	De Acuerdo	%	Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	%	En Desacuerdo	%	Totalmente en Desacuerdo	%
5	2	67	1	33	0	0	0	0	0	0
6	0	0	3	100	0	0	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia (2026).

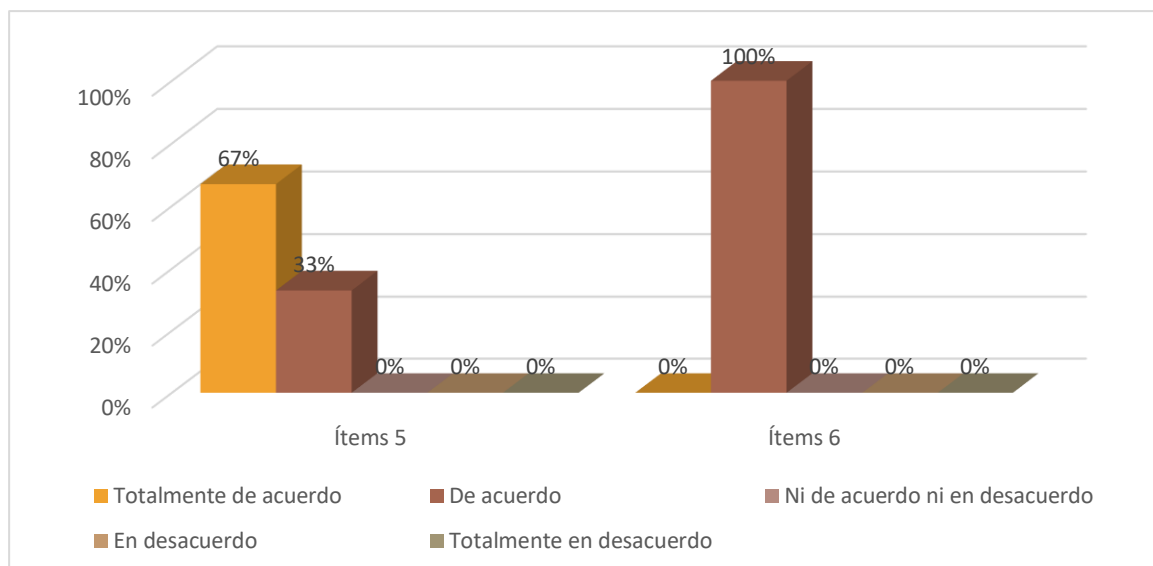


Gráfico 2: Proyección de los indicadores. Financieros, costos.

Fuente: Elaboración propia (2026).

En lo concerniente al ítem 5, el cual evalúa el impacto de la gestión de inventario en la planificación financiera, se obtuvo una respuesta totalmente favorable, el 67% de los sujetos encuestados señalaron estar "totalmente de acuerdo" con que la gestión eficiente ha permitido una mejor planificación de recursos financieros, lo que se traduce en una mejora significativa en la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.; por su parte, el 33% restante manifestó estar "de acuerdo". La suma de estas categorías evidencia un consenso total (100%) sobre la correlación directa entre el manejo eficiente del inventario y el rendimiento económico de la empresa. Los resultados

determinan que el elemento propuesto es altamente efectivo, dado que el personal reconoce que el sistema de inventario perpetuo no solo optimiza la operación, sino que se convierte en una herramienta estratégica para la gestión financiera, validando el objetivo primordial de la propuesta al demostrar una mejora significativa en la rentabilidad de la empresa.

Respecto, al ítem 6, se obtuvo que el 100% de los sujetos encuestados manifestaron estar “de acuerdo” con que la aplicación de las estrategias propuestas ha permitido minimizar eficazmente los costos de materia prima de la empresa. Esta percepción positiva y absoluta por parte del personal resalta la efectividad de la propuesta y confirma el cumplimiento de uno de sus objetivos esenciales, demostrando que las estrategias implementadas tienen un impacto tangible y directo en la reducción de gastos operativos y, por ende, en la mejora del margen de rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.

Los resultados expuestos en los ítems 5 y 6 encuentran su fundamento teórico en lo planteado por Guajardo y Andrade (2023), quienes sostienen;

que la administración de inventarios tiene un impacto directo en la liquidez y rentabilidad de cualquier entidad, debido a que el control adecuado de las existencias permite reducir los costos de almacenamiento y evitar la obsolescencia, lo cual se traduce en un flujo de efectivo más saludable para la organización.

Desde esta perspectiva teórica, el consenso del 100% de los encuestados sobre la mejora en la planificación financiera y la reducción de costos operativos valida que el sistema de inventario perpetuo propuesto cumple con la función de optimizar el capital de trabajo. En consecuencia, la percepción positiva del personal de Barriga Restaurante, C.A. confirma que, tal como indica la teoría contable contemporánea, una gestión de recursos eficiente es el pilar para sostener márgenes de utilidad competitivos en el sector comercial.

Tabla.5

Distribución de la frecuencia porcentual de la variable estrategias de inventarios de materia prima. Dimensión: Métodos y tácticas, los indicadores: *Stock*, inventario

Ítems	Totalmente de Acuerdo	%	De Acuerdo	%	Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	%	En Desacuerdo	%	Totalmente en Desacuerdo	%
7	3	100	0	7	0	0	0	0	0	0
8	3	100	0	8	0	0	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia (2026).

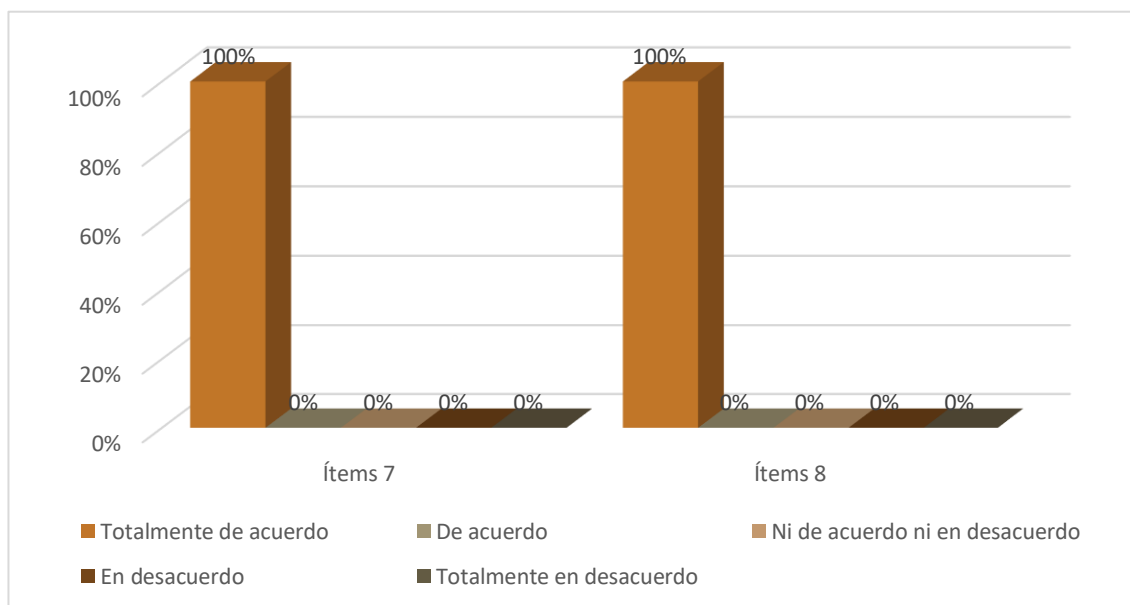


Gráfico 3: Proyección de los indicadores. *Stock*, inventario.

Fuente: Elaboración propia (2026).

Con relación al ítem 7, se obtuvo una unanimidad absoluta, ya que el 100% de los sujetos encuestados se hallaron "totalmente de acuerdo" en que la ejecución de las actividades contempladas en el plan de acción permitió establecer y mantener un stock óptimo de inventarios. Este resultado no solo valida la efectividad y la pertinencia de la planificación metodológica de la propuesta, sino que también confirma la consecución de uno de sus propósitos fundamentales: asegurar la disponibilidad de materia prima para la operación continua y la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.

En lo que respecta al ítem 8, el 100% de los encuestados manifestaron estar “totalmente de acuerdo” que, con las estrategias implementadas, los inventarios han permitido obtener información precisa del almacén, lo que a su vez ha mejorado la rentabilidad de la empresa. Este resultado es de vital importancia, ya que la exactitud de los datos del almacén se traduce directamente en una mejor toma de decisiones gerenciales, lo que a su vez optimiza los procesos de compra y minimiza las pérdidas.

La unanimidad en las respuestas sobre el mantenimiento de un stock óptimo y la precisión de la información guarda una relación directa con lo establecido por Müller (2021), quien argumenta que la “gestión científica de inventarios busca el equilibrio perfecto entre los costos de mantener existencias y el nivel de servicio al cliente” (p.45). El autor enfatiza que la exactitud de los registros de inventario es el pilar de la eficiencia operativa, ya que sin datos precisos es imposible una planificación de compras efectiva. Por ello, el consenso total alcanzado en Barriga Restaurante, C.A., demuestra que la implementación del plan de acción no solo resolvió la carencia de insumos, sino que dotó a la gerencia de una base informativa confiable.

Tabla.6

Distribución de la frecuencia porcentual de la variable estrategias de inventarios de materia prima. Dimensión: Equilibrar los costos, los indicadores: Costos, demanda, cliente.

Ítems	Totalmente de Acuerdo	%	De Acuerdo	%	Ni de acuerdo Ni en desacuerdo	%	En Desacuerdo	%	Totalmente en Desacuerdo	%
9	1	33	2	67	0	0	0	0	0	0
10	3	100	0	0	0	0	0	0	0	0
11	2	67	1	33	0	0	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia (2026).

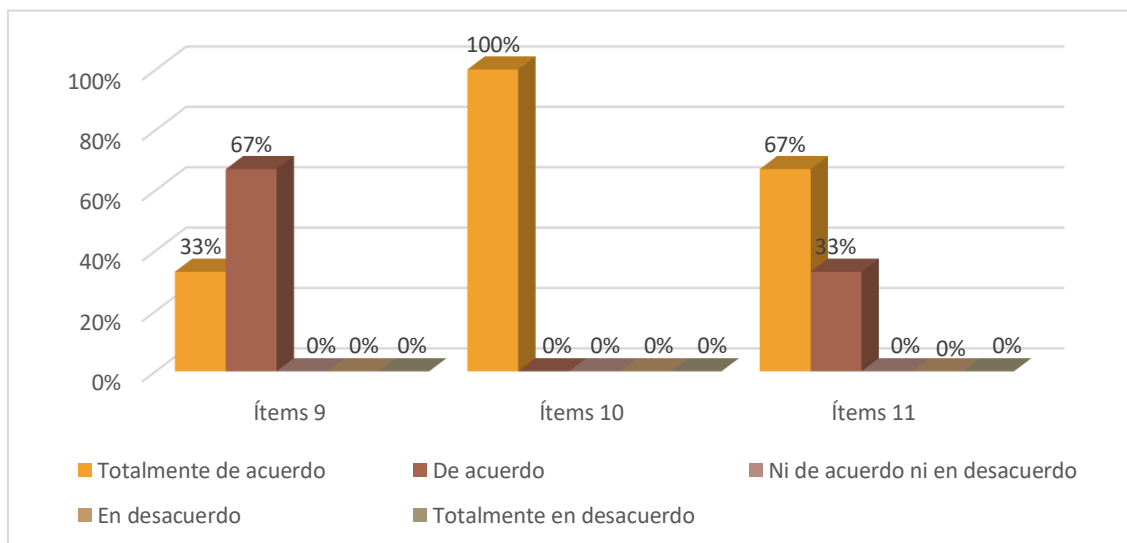


Gráfico 4: Proyección de los indicadores. Costos, demanda, cliente.

Fuente: Elaboración propia (2026).

Acto seguido, en el ítem 9 un 33% de los sujetos encuestados expresaron estar “totalmente de acuerdo” que la ejecución de estrategias de inventario permitió un equilibrio en los costos de la materia prima del restaurante, mientras que un 67% indicó estar “de acuerdo”, dado que la totalidad del personal percibe la eficiencia de la propuesta para contrarrestar la volatilidad de los precios y minimizar los gastos innecesarios. Esto confirma que la implementación del sistema de inventario perpetuo no solo optimizó la operación, sino que también logró un impacto financiero directo, cumpliendo cabalmente con los objetivos de rentabilidad planteados para Barriga Restaurante, C.A.

En la misma línea, el ítem 10 valida el impacto de la propuesta en la demanda comercial. En este caso, se obtuvo una aceptación categórica, pues el 100% de los sujetos encuestados afirman estar "totalmente de acuerdo" en que el plan de acción ejecutado ha permitido aumentar la demanda de los clientes en la empresa, mejorando consecuentemente la rentabilidad de la misma. Esta unanimidad resulta ser un indicador de gestión altamente positivo, dado que demuestra cómo la eficiencia operativa y la disponibilidad constante de materia prima se traducen en una mejor

calidad y rapidez en el servicio, factores que son directamente apreciados por los clientes e impulsan el volumen de ventas y el crecimiento sostenido de Barriga Restaurante, C.A.

A su vez, el ítem 11, último punto de la evaluación, arrojó una aceptación total de la premisa. El 67% de los sujetos encuestados declaran estar "totalmente de acuerdo" y el 33% "de acuerdo", en que la eficaz gestión del inventario, impulsada por las estrategias del plan de acción, ha generado una notable satisfacción en los clientes, reflejada directamente en la calidad de los platos ofrecidos y el servicio brindado por la empresa. Esta convergencia de percepciones constituye la validación final de la propuesta, dado que demuestra el efecto multiplicador de la eficiencia interna: el orden en el almacén se traduce en una mayor calidad del producto y servicio al cliente, lo cual es el indicador más significativo del éxito y la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.

Por lo que se tomó el aporte de Rodríguez (2024), el cual expresa;

que las ventajas de establecer estrategias, específicamente a los procesos de inventario de materia prima se traducen en el control de los niveles de existencias, disminución de los riesgos por obsolescencia, merma de materiales, reducción de los costos derivados de la manutención del inventario, entre otros beneficios.

El planteamiento, va a ser un factor coadyuvante a la mejora sustancial en la gestión de inventario perpetuo de materia prima, permitiendo a la gerencia disponer de información precisa para la toma de decisiones, optimizar la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A., y asegurar la continuidad y fluidez de todos sus procesos productivos.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

La ejecución del diagnóstico en el área contable de Barriga Restaurante, C.A. facilitó identificar la ausencia de un inventario, esta deficiencia operativa resultó en un significativo deterioro y pérdida total de materia prima a lo largo del tiempo, en consecuencia, esta situación generó una marcada disminución en los márgenes de ganancia y afectó negativamente la demanda, comprometiendo directamente la estabilidad de la empresa en el mercado.

En este sentido, se pudo analizar la necesidad imperativa de implementar estrategias operativas específicas para un inventario perpetuo de materia prima que garantizara la rentabilidad de la empresa y facilitara la ejecución fluida de todas las actividades para un desarrollo óptimo de las operaciones, eliminando impedimentos tanto para el personal operativo como para la dirección.

Aunado a esto, se diseñó una serie de estrategias destinadas a la adaptación empresarial, donde el objetivo fue ejecutar los procedimientos necesarios para subsanar la debilidad identificada, sin interferir ni interrumpir las operaciones cotidianas de la empresa.

Seguidamente, para la implementación de dichas estrategias, se realizaron presentaciones detalladas en las que se explicaron los procedimientos ejecutados y su relevancia operativa, de esta manera, se logró que tanto la dirección como el personal comprendieran el grado de influencia de estas acciones en la operatividad de la empresa, ya que se destacó que el buen desarrollo de estos procedimientos resultaba directamente en un aumento de la rentabilidad.

En consecuencia, se realizó la evaluación de las estrategias implementadas, donde hubo una satisfacción notoria por parte de la dirección de la empresa al constatar los resultados que generaron los procedimientos ejecutados. Asimismo, el personal manifestó contento, debido a la practicidad que ofrecieron estos procesos al momento de su ejecución.

Además, se valoraron las estrategias, las cuáles permitieron el desarrollo de acciones y pasos para mejorar su rentabilidad y rendimiento operativo, que gracias a los procedimientos ejecutados dicha implementación hizo que cada tarea fuese aún más sencilla, impactando positivamente tanto el área de cocina como la dirección de la empresa, notándose así la utilidad y la eficacia de cada una de ellas.

Finalmente, la interacción entre el personal y el investigador resultó de gran provecho, debido a que se pudo aprender de cerca cómo abordar y ofrecer soluciones a posibles problemáticas en el área contable de una empresa, de igual modo, se notó la importancia que tiene una dirección eficaz al frente de la empresa, que esté dispuesta a buscar la mejora continua, garantizar la estabilidad en el mercado y promover el crecimiento, por tal motivo y gracias a la disposición de la dirección de la empresa, posibilitó que se diera solución de manera eficiente a la problemática central de la investigación.

Recomendaciones

Partiendo de lo antes expuesto se recomienda:

Mantener y aplicar rigurosamente la metodología y los materiales suministrados para el registro del inventario, asegurando la actualización diaria y la fiabilidad de los datos, ya que la consistencia en el uso de los procedimientos estandarizados es esencial para que el inventario perpetuo refleje el stock real, lo cual constituye el pilar fundamental para la toma de decisiones efectivas en compras y el cálculo preciso del costo de alimento.

Se debe mantener una estricta disciplina en el registro diario del inventario para evitar el incurrir en errores y confusiones operativas, puesto que la actualización constante y precisa de los saldos de stock es crucial para garantizar que los datos reflejen la realidad física del almacén, permitiendo así decisiones informadas en la gestión de existencias y minimizando las pérdidas.

Aplicar la segregación de funciones de manera eficiente en todos los procedimientos del inventario, ya que al dividir las responsabilidades (por ejemplo, que la persona que recibe la mercancía no sea la misma que la registra en el sistema, y que la que autoriza

las salidas no sea quien las ejecuta), se establece un sistema de control interno robusto que previene errores, reduce significativamente el riesgo de fraude o hurto, y asegura la fiabilidad e integridad de los datos registrados en el inventario perpetuo.

REFERENCIAS

- Bavaresco (2013). Proceso metodológico de la investigación (Cómo hacer un diseño de investigación). Editorial de la Universidad del Zulia. https://biblioteca.utec.edu.sv/siab/virtual/elibros_internet/50701.pdf
- Ballou & Almada Lobo* (2021). Administración de la cadena de suministro (6ª ed.) Pearson Educación.
- Babbie & Earl* (2021). *The practice of social research (16th ed.)*. Cengage Learning.
- Benavides (2023). Administración de operaciones: Gestión y eficiencia en la producción. Editorial Académica
- Cadevilla y Mora (2020) Guía Práctica para la Elaboración de Trabajos de Aplicación. Contaduría Pública y Administración (1era edición)
- Castillo (2022) Control Interno de Inventario en la Empresa “Panadería las Tortas de Meche” Municipio Barinas Estado Barinas. Año 2021-2022 [Recurso en línea]. En http://opac.unellez.edu.ve/index.php?lvl=more_results [Consulta: mayo 18, 2025]
- Camacho (2020) Gestión de inventarios. [Recurso en línea] http://virtual.umng.edu.co/distancia/ecosistema/ovas/administracion_empresas/logistica/unidad_3/DM.pd [Consulta: mayo 20, 2025]
- Catacora (2021). Sistemas y procedimientos contables. Editorial RedContable.
- Caurin (2021). Qué son los inventarios de materias primas y productos terminados. [Recurso en línea] <https://surl.li/akbpzi> [Consulta: mayo 19, 2025]
- Capitulo II: Marco Teórico – URBE [Recurso en línea] <https://virtual.urbe.edu/tesispub/0089740/cap02.pdf> [Consulta: mayo 19, 2025]
- Capitulo II: Marco Teórico – URBE [Recurso en línea] <https://virtual.urbe.edu/tesispub/0095948/cap02.pdf> [Consulta: mayo 19, 2025]
- Consejo Directivo de la UNELLEZ. (2020). Líneas de creación intelectual para el Periodo 2020-2025, en la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales UNELLEZ Resolución N° CD 2020/045. Autor. Barinas.
- Chilan (2021). Propuesta del sistema de inventario permanente en el registro del ingreso y salida de las mercaderías en la empresa comercial “TECSIND CÍA. LTDA.” De la ciudad de Guayaquil (Bachelor’s thesis, Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.) [Documento en línea]. <https://surl.li/bwrqoz> [Consulta: mayo 17, 2025].

- Christensen, Johnson & Turner (2022). *Research methods, design, and analysis (13th ed.)*. Pearson Education.
- Dialnet-LasPYMEEnEconomiasEmergentes-9020390.pdf [Recurso en línea] <https://3ciencias.com/wpcontent/uploads/2018/05/Fundamentos-de-emprendimiento.pdf> [Consulta: mayo 19, 2025].
- Díaz (2023). Contabilidad de costos: Gestión y análisis del valor organizacional. Editorial Educación y Empresa. <https://doi.org/10.3217/lib.contabilidad.costos.2023.12>
- Díaz (2021). Metodología de la investigación científica. Editorial Universitaria.
- Doubront & Doubront* (2024). Metodología de la investigación científica: Estructuras y procesos para la excelencia académica. Editorial Praxis.[Recurso en línea] <https://doi.org/10.6018/metodologia.estudio.2024.03> [Consulta: mayo 27, 2025].
- Drucker, (2021). La innovación y el espíritu emprendedor: práctica y principios. Editorial Deusto. <https://doi.org/10.23919/DEU.2021.9786073188975>
- García & Castillo (2021). Gestión de inventarios: métodos cuantitativos. Universidad San Ignacio de Loyola [Recurso en línea] <https://hdl.handle.net/20.500.14005/8829> [Consulta: mayo 23, 2025]
- Fernández (2023). Administración financiera y control de activos: Un enfoque contable estratégico. Editorial Finanzas Aplicadas. <https://doi.org/10.1016/j.afc.2023.08.012>
- Finol y Vera (2020). Paradigmas, enfoques y métodos de investigación: análisis teórico. Revista Mundo Recursivo, 3(1), 1-24. <https://idicap.com/omp/index.php/editorial/catalog/download/10/24/49?inline=1>
- Fogarty, Blackstone y Willems* (2022). Administración de la producción e inventarios (3ª ed.). CECSA.
- González y Torres (2021). Gestión de Inventarios en Restaurantes: Desafíos y Oportunidades. Editorial Gastronomía, p. 34.
- García y Martínez, (2022). Gestión de inventarios en el sector gastronómico: Estrategias para la sostenibilidad y rentabilidad. Editorial Empresarial.
- Gutiérrez, Lovera y Segovia (2023). Administración moderna: Teoría y práctica en la gestión empresarial. Ediciones Académicas.
- González, (2025) Control de Inventario para la empresa Deco Cristal, C.A., Guanare

Estado Portuguesa [Documento en línea]. En http://opac.unellez.edu.ve/index.php?lvl=more_results. [Consulta: mayo 18, 2025].

Garrido y Martínez (2022). La gestión de inventario como factor estratégico en la administración de empresas. *Negocio*, 13 (37), 109-129. [Documento en línea]. En <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=78252811007> [Consulta: mayo 17, 2025].

García (2023) *Logística y Gestión de la Cadena de Suministro*. Ediciones Pirámide

Guajardo y Andrade (2023). *Contabilidad financiera* (6ta ed.). McGraw-Hill Education.

Hernández, Sampieri y Mendoza (2018) *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill. <https://surl.li/ldojho> Hernández y Mendoza (2023). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta* (10ª ed.). McGraw Hill.

Hernández, Fernández y Baptista (2021). *Fundamentos de la Metodología de la Investigación*. McGraw Hill Education.

Herrera (2022). *Gestión estratégica de activos fijos y depreciación contable*. Editorial Académica Universitaria.

Hornigren (2022) *Contabilidad* (12ª ed.). Pearson Educación.

Kerlingen (2021). *Investigación del comportamiento: Métodos de investigación en ciencias sociales* (4ª ed.). McGraw Hill.

Martínez (2020). *Costos en la Industria de la Restauración: Un Enfoque Práctico*. Ediciones Empresariales, p. 56.

Martínez (2021). *Investigación aplicada: Fundamentos y metodología*. Editorial UNED

Meléndez y Rodríguez (2022) *Estrategia de control interno para mejorar la gestión de inventario de materia prima de Panificadora y Pastelería Central Pan 89, C.A.*. [Documento en línea]. En http://opac.unellez.edu.ve/index.php?lvl=more_results [Consulta: mayo 18, 2025].

Miranda (2022) *Dirección de Operaciones: Estrategia y Táctica* (3ª ed.). Editorial ESIC

Medina (2020) *inventarios*. [Documento en línea]. <https://surl.li/vmgwkr> [Consulta: mayo 19, 2025].

Muller (2021). *Fundamentos de administración de inventarios* (3ra ed.).

- Niebel & Freivalds* (2023). Ingeniería industrial de Niebel (15ª ed.). McGraw Hill.
- Pérez (2023). Diseño de un sistema de control de inventarios de materia prima para la empresa PROSEGRAF, ubicada en la provincia Pichincha, cantón Mejía parroquia Uyumbicho durante el periodo diciembre 2022 a marzo 2023. T. A. [Documento en línea]. <https://surl.li/ktfokp> [Consulta: mayo 17, 2025].
- Pérez (2023). Contabilidad Financiera: Fundamentos y registros de operaciones. Ediciones Contables Modernas.
- Ramírez (2021). Diseño de instrumentos de investigación en ciencias sociales. Editorial Académica del Sur.
- Ramírez (2021). Toma de Decisiones en Restaurantes: Claves para el Éxito. Publicaciones Culinarias, p. 89.
- Rodríguez, M. (2022). Administración de procesos organizacionales. Ediciones de la Gestión.
- Rodríguez (2024). Estrategias de control interno para el manejo óptimo del inventario de materia prima en la empresa Inversiones Gran Sotaplast, C.A. (Tesis de Grado). Universidad José Antonio Páez, San Diego, Carabobo, Venezuela.
- Rojas (2024). Gestión logística e inventarios: Estrategias para la optimización de costos en la cadena de suministro. Editorial Logística Integral. [Documento en línea] <https://doi.org/10.4412/log.inventarios.2024.015>
- Sabino (2015). El proceso de investigación. Editorial Panapo. https://proyectodescartes.org/iCartesiLibri/materiales_didacticos/Introduccion_Metodologia_Investigacion/lib/Sabino2014.pdf
- Salvador, et al (2021). Evaluación de la investigación con encuestas en artículos publicados en revistas del área de Biblioteconomía y Documentación. <https://surl.li/fjpxsj>
- Sánchez (2022). Contabilidad de costos: Un enfoque de gestión para la toma de decisiones. Pearson Educación. [Documento en línea]. <https://doi.org/10.2117/lib.contabilidad.costos.2022.045> [Consulta: mayo 20, 2025].
- Serrato (2021). Modelos de control [Documento en línea]. <https://surl.li/fmuwyk> [Consulta: mayo 23, 2025].
- Slack, Brandon & Johnston*, (2023). Administración de operaciones (5ª ed.). Pearson Educación.

- Suárez (2023). Fundamentos de microeconomía: Análisis del mercado y toma de decisiones. Editorial Universitaria Digital. <https://doi.org/10.3345/eco.suarez.2023.05>
- Tamayo y Tamayo, M. (2022). El proceso de la investigación científica (7ª ed). Editorial Limusa.
- Tamayo y Tamayo (2021). El proceso de la investigación científica (5ta ed.). Editorial Limusa.
- Thompson (2022). Administración estratégica: Teoría y casos (20ª ed.). McGraw Hill.
- Torres (2024). Contabilidad de costos y gestión de inventarios en la industria moderna. Editorial Conocimiento Global. [Documento en línea]. <https://repositorio.contabilidad.edu/handle/torres2024/materia-prima> [Consulta: mayo 23, 2025]
- Vasconez (2020). Gestión del sistema de inventarios orientado a pequeñas y medianas empresas, PYMEs, ecuatorianas del sector ferretero: caso de estudio. Revista Espacios:41(3). <http://www.revistaespacios.com/a20v41n03/20410307.html>
- Vega (2022). Gestión de la calidad total y valor estratégico en las organizaciones. Editorial Innovación Empresarial.
- Venezuela 1999. Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial de la República de Venezuela, No.36.860 Caracas, diciembre 30.
- Venezuela 2014. Decreto No. 1.413 Ley para la Promoción y Desarrollo de la Pequeña y Mediana Industria y Unidades de Propiedad Social. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No.416.920. Caracas, noviembre 13.
- Venezuela 2020. Código Orgánico Tributario. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 6.507 (Extraordinario). Caracas, enero 27.
- Venezuela 1955. Código de Comercio. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 475 (Extraordinaria). Caracas, diciembre 21.
- Venezuela 2019. Plan de la patria 2025. [Documento en línea]. <http://www.mppp.gob.ve/wp-content/uploads/2019/04/Plan-Patria-2019-2025.pdf>. [Consulta: mayo 15, 2025]
- Vidal (2021). Logística y cadena de suministro. Ecoe Ediciones.
- Warren, & Reeve, (2021). Contabilidad financiera (15ª ed.). Cengage Learning.

ANEXOS

UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL
DE LOS LLANOS OCCIDENTALES
"EZEQUIEL ZAMORA"



La Universidad que Siembra

VICERRECTORADO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA
PROGRAMA CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS
GUANARE – ESTADO PORTUGUESA

Estimado Empleado

El siguiente instrumento tiene como finalidad recopilar información referente a INVENTARIO PERPETUO DE MATERIA PRIMA PARA LA RENTABILIDAD DE BARRIGA RESTAURANTE, C.A., GUANARE, ESTADO PORTUGUESA. La importancia del instrumento radica en utilizar la información recolectada como insumo para generar las estrategias necesarias que permitan mejorar el sistema de inventario. Toda vez que permitirá contribuir al fortalecimiento de las actividades en dicha empresa.

A continuación, se presentan las siguientes instrucciones:

- Lea cuidadosamente cada Ítems
- Marque con unas equis (X) en el espacio asignado según su criterio.
- Si presenta alguna duda, consulte al encuestador.

Alternativas de respuesta:

- Totalmente de Acuerdo (TA); De Acuerdo (DA); Ni de acuerdo ni en desacuerdo (I); En Desacuerdo (D); Totalmente en Desacuerdo (TD).

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jvelyn Montilla', written over a horizontal line.

Jvelyn Montilla

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Diana Peña', written over a horizontal line.

Diana Peña

CUESTIONARIO MODALIDAD ESCALA LIKERT

Objetivo general: Valorar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa.

Opciones de respuesta						
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo		
T.A	A	I	D	T.D		
Ítem	Afirmación	T.A	A	I	D	T.D
1	Luego de aplicada la propuesta, ha mejorado la gestión de almacenamiento de materia prima, asegurando la disponibilidad de la misma para la fluidez de los procesos productivos.					
2	Se ha establecido que el registro diario de entradas y salidas de materiales del almacén es esencial para la producción y la rentabilidad del negocio.					
3	Se ha logrado establecer un equilibrio entre la disponibilidad óptima de materia prima almacenada y la minimización de los costos de mantenimiento y obsolescencia.					
4	La implementación del inventario perpetuo mediante el método PEPS ha garantizado la existencia oportuna de los insumos necesarios para la fabricación de los platos, minimizando significativamente el desperdicio.					
5	Con la gestión de inventario, se ha logrado llevar a cabo una mejor planificación de recursos financieros.					
6	La aplicación de la gestión de recursos ha permitido minimizar los costos de materia prima.					
7	Con las actividades del plan de acción, se ha logrado tener un buen stock de inventarios.					
8	Con las estrategias implementadas, los inventarios han permitido obtener información precisa del almacén, lo que a su vez ha mejorado la rentabilidad de la empresa.					
9	La ejecución de estrategias de inventario ha permitido un equilibrio en los costos de la materia prima					
10	El plan de acción ejecutado ha permitido aumentar la demanda de los clientes en la empresa, mejorando la rentabilidad de la misma					
11	La eficaz gestión del inventario, impulsada por las estrategias del plan de acción, ha generado una notable satisfacción en los clientes, reflejada directamente en la calidad de los platos ofrecidos y el servicio brindado por la empresa.					

HOJA DE VALIDACIÓN/DATOS DEL ESPECIALISTA

Apellidos y Nombres: González Montilla Marisol

C.I.V.: 10.056.095

Título de Pre-Grado: Lcda. En Contaduría Pública

Título de Post-Grado: MSc. En Gerencia Mención Administración de Empresas.
Dra. En Gerencia Avanzada

Fecha: 05/11/2025 Firma: 

Marque con una (x) debajo de las características que cumplan cada ítem

Ítems	Coherencia			Pertinencia			Calidad de Redacción			Ubicación		
	A	R	I	A	R	I	A	R	I	A	R	I
1	X			X			X			X		
2	X			X			X			X		
3	X			X			X			X		
4	X			X			X			X		
5	X			X			X			X		
6	X			X			X			X		
7	X			X			X			X		
8	X			X			X			X		
9	X			X			X			X		
10	X			X			X			X		
11	X			X			X			X		

Se le agradece escribir cualquier comentario en torno a las totalidades o alguna parte específica del instrumento, forma o contenido que requiere ser mejorada, por favor hacerlo en las observaciones.

Observaciones: _____

Aprobado: X

Aprobado con correcciones: _____

No aprobado: _____

HOJA DE VALIDACIÓN/DATOS DEL ESPECIALISTA

Apellidos y Nombres: García Escalona Jorge Eliécer.

C.I.V: 9.577.471

Título de Pre-Grado: Economista Agrícola.

Título de Post-Grado: MSc. En Administración Mención Gerencia General.

Fecha: 05/11/2025 Firma: 

Marque con una (x) debajo de las características que cumplan cada ítem

Ítems	Coherencia			Pertinencia			Calidad de Redacción			Ubicación		
	A	R	I	A	R	I	A	R	I	A	R	I
1	X			X			X			X		
2	X			X			X			X		
3	X			X			X			X		
4	X			X			X			X		
5	X			X			X			X		
6	X			X			X			X		
7	X			X			X			X		
8	X			X			X			X		
9	X			X			X			X		
10	X			X			X			X		
11	X			X			X			X		

Se le agradece escribir cualquier comentario en torno a las totalidades o alguna parte específica del instrumento, forma o contenido que requiere ser mejorada, por favor hacerlo en las observaciones.

Observaciones: _____

Aprobado X

Aprobado con correcciones _____

No aprobado _____

HOJA DE VALIDACIÓN/DATOS DEL ESPECIALISTA

Apellidos y Nombres: Alberto José Cadevilla Soto

C.I.V.: 12090330

Título de Pre-Grado: Politólogo

Título de Post-Grado: Doctor en Ciencias Administrativas y Gerenciales / Magister en Administración mención Gerencia General

Fecha: 6/11/2025 Firma: _____

Marque con una (x) debajo de las características que cumplan cada ítem

Ítems	Coherencia			Pertinencia			Calidad de Redacción			Ubicación		
	A	R	I	A	R	I	A	R	I	A	R	I
1	X			X			X			X		
2	X			X			X			X		
3	X			X			X			X		
4	X			X			X			X		
5	X			X			X			X		
6	X			X			X			X		
7	X			X			X			X		
8	X			X			X			X		
9	X			X			X			X		
10	X			X			X			X		
11	X			X			X			X		

Se le agradece escribir cualquier comentario en torno a las totalidades o alguna parte específica del instrumento, forma o contenido que requiere ser mejorada, por favor hacerlo en las observaciones.

Observaciones: Aprobado sin Observaciones

Aprobado

Aprobado con correcciones _____

No aprobado _____

COEFICIENTE DE ALFA CRONBACH

	a1	a2	a3			total(1)
1	5	5	5			15
2	4	4	4			12
3	4	4	5			13
4	5	5	5			15
5	5	5	4			14
6	4	4	4			12
7	5	5	5			15
8	5	5	5			15
9	5	4	4			13
10	5	5	5			15
11	4	5	5			14
						St 1.49090909
	51	51	51			
	0.25	0.25	0.25			0.75
	Alfa cronbach		0.54			

MEMORIA FOTOGRÁFICA DE LA APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

Explicación Teórica – Practica de las Estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.



Evaluación Práctica del inventario perpetuo de materia prima bajo el método PEPS



Aplicación del instrumento



(Anexos de la Normativa)
(ANEXO 1)



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL DE LOS LLANOS OCCIDENTALES
"EZEQUIEL ZAMORA" – UNELLEZ

PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN DE APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS

FECHA:	31	03	2025
---------------	-----------	-----------	-------------

Nombre y Apellido del autor o los autores	Jelylyn Montilla Diana Peña	C.I	V-26.882.410 V-30.688.922
Carrera	Contaduría Pública		
Sección	UM		
Tutor Metodológico	Maritza Fernández		
Tutor Académico	Amaire Mora		
Título propuesto	Inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.		
Objetivos de la investigación	Objetivo General: Valorar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa, Guanare, estado Portuguesa		
	Objetivos Específicos:		
	Diagnosticar la situación actual del inventario de materia prima de Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa		
	Analizar la necesidad de estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa		
	Diseñar estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa		
	Implementar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa		
Evaluar las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa			
Aproximación al objeto de estudio			
De acuerdo, Guajardo (2002), "el inventario perpetuo es un sistema que actualiza constantemente la cantidad de mercancía en existencia y el costo de la mercancía vendida, aumentando al comprar y disminuyendo al vender" (p. 301), por su parte Catacora (1998), indica que "los inventarios de materia prima están constituidos por los recursos que han sido adquiridos con el objetivo de fabricar o producir bienes terminados". En este contexto, mediante el presente trabajo de aplicación se busca dar respuesta al problema de inventario de materia prima que radica en la empresa Barriga Restaurante, C.A., ya que, de acuerdo a la entrevista realizada anteriormente a los encargados del negocio se pudo observar que la ausencia de llevar un registro minucioso de las entradas y salidas de materia prima afecta en gran manera la capacidad del negocio para generar ganancias en relación con sus ingresos, costos y recursos utilizados, por ello es opinión de los miembros del personal de la empresa que resulta fundamental su resolución en aras de asegurar el mantenimiento y crecimiento de la misma.			
Formulación del problema			
¿Cuál es la situación actual del inventario de Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa? ¿Cuál es la necesidad de estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa? ¿Cómo serían las estrategias de inventario perpetuo de materia prima para Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa? ¿Cómo llevar a la práctica las estrategias de inventario perpetuo de materia prima en Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa? ¿Cuál es el impacto de las estrategias de inventario perpetuo de materia prima implementadas en Barriga Restaurante, C.A, Guanare, estado Portuguesa?			

Firmas

(ANEXO 2)



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL
DE LOS LLANOS OCCIDENTALES
«EZEQUIEL ZAMORA» - UNELLEZ

FECHA: 31 03 2025

COMPROMISO DE TUTORIA ACADEMICA

DATOS PERSONALES DE LA TUTORA		
Yo, (Nombre y Apellido del Tutor)	Amaire Mora	C.I. V-12.778.011
Grado(s) Académico(s) de Pregrado	Politóloga	
Grado(s) Académico(s) de Postgrado	Magíster Scientiarum en administración mención gerencia general. Doctora en ciencias administrativas y gerenciales.	
ME COMPROMETO A ORIENTAR EN CALIDAD DE TUTORA A LAS ESTUDIANTES		
Nombre y Apellido del (de la) Estudiante	Jelylyn Montilla	C.I. 26.882.410
	Diana Peña	C.I. 30.688.922
Perteneciente al Programa	Ciencias Sociales y Económicas	
EN LA ELABORACIÓN, DESARROLLO, CONCLUSIÓN Y DEFENSA DE SU TRABAJO DE APLICACIÓN, TITULADO		
Inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A., Guanare, estado Portuguesa.		
EN CONSECUENCIA QUEDO OBLIGADO(A) A		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Prestar asesoría académica en calidad de tutor(a) al (a la/el) estudiante. 2. Asistir a las reuniones convocadas por la Jefatura del programa respectivo y a los diferentes momentos del proceso de evaluación del trabajo de aplicación (TA). 3. Planificar conjuntamente con el estudiante el desarrollo del trabajo hasta la culminación y defensa del mismo en la fecha y hora que se establezca. 4. Revisar que los informes de discusión y defensa, así como la versión final del TA, cumplan con las formalidades establecidas en la Normativa Interna para la Elaboración y Presentación de los Trabajos de Seminario de Trabajo de Aplicación y Trabajo de Aplicación de Contaduría Pública y Administración, y seminario de Tesis I y II, en la carrera licenciatura en sociología del desarrollo del Programa Ciencias Sociales. 5. En caso de renuncia, comunicar por escrito al Jefe de Programa respectivo, la decisión tomada 		
FIRMA DE LA TUTORA		



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL DE LOS
LLANOS OCCIDENTALES
"EZEQUIEL ZAMORA" – UNELLEZ

REGISTRO DE ASISTENCIA A LAS ASESORÍAS

Título del trabajo: Inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.

Tutor Académico: Dra. Amaire Mora

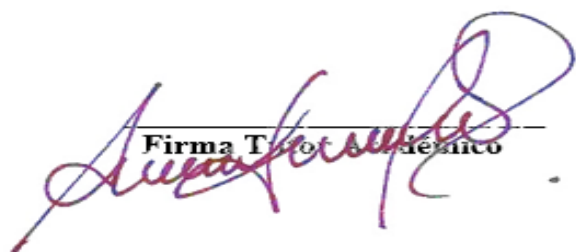
Tutor Metodológico: Dra. Maritza Fernández

Datos de los tutorados:

Nombres y Apellidos: Jvelyn Montilla C.I. V-26.882.410

Nombres y Apellidos: Diana Peña C.I. V-30.688.922

Fecha	Hora	Avances	Firmas Tutorados
26/03/2025	10:20 a.m	Arreglos en título del trabajo de aplicación, concretar el objeto de estudio, y definir objetivo general y específicos	Jvelyn Montilla Diana Peña
09/04/2025	11:00 a.m	Explicación detallada del capítulo I, resolver dudas.	Jvelyn Montilla Diana Peña
30/04/2025	10:20 a.m	Desglose específico del capítulo II, elaboración del cuadro de operacionalización, a partir de allí elaborar las bases teóricas	Jvelyn Montilla Diana Peña
14/05/2025	10:00 a.m	Correcciones en las bases teóricas, revisión de normativas para anexar las faltantes en las bases legales.	Jvelyn Montilla Diana Peña
04/06/2025	10:30 a.m	Orientación sobre el capítulo III, todo lo concerniente a la metodología.	Jvelyn Montilla Diana Peña
16/07/2025	10:20 a.m	Revisión y correcciones de redacción del capítulo III	Jvelyn Montilla Diana Peña
06/08/2025	10:00 a.m	Consejos para la elaboración de láminas para la pre-defensa de los primeros 3 capítulos	Jvelyn Montilla Diana Peña
24/09/2025	11:00 a.m	Correcciones del capítulo IV, consejos prácticos para la aplicación de la propuesta. Resolver dudas respecto al capítulo V, explicación acerca de cómo elaborar las gráficas en el análisis de los resultados y de qué modo llevar a cabo la relatoría de la propuesta	Jvelyn Montilla Diana Peña
15/10/2025	10:30 a.m	Explicación del capítulo 6, y del coeficiente de Alpha de Cronbach para anexarlo al capítulo III	Jvelyn Montilla Diana Peña
05/11/2025	11:10 a.m	Resolver dudas acerca de los formatos del Trabajo de aplicación, así como de la redacción del resumen y la introducción	Jvelyn Montilla Diana Peña


Firma Tutor Académico

Guanare, 19/12/2025

Sres.

Comisión Asesora Ampliada Programa Ciencias Sociales UNELLEZ – VPA

Estimados Profesores:

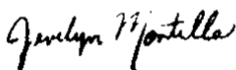
Por la presente nos comprometemos a no hacer uso de medios fraudulentos para la elaboración de nuestro Trabajo de Aplicación de título: "INVENTARIO PERPETUO DE MATERIA PRIMA PARA LA RENTABILIDAD DE BARRIGA RESTAURANTE, C.A.", que se considerará para el otorgamiento del título de Licenciado en CONTADURÍA PÚBLICA en la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora".

El trabajo corresponde a una contribución original, inédita y trata del diseño e implementación de un inventario perpetuo bajo el método PEPS, orientado a optimizar la gestión de materia prima, minimizar costos por desperdicio y fortalecer la rentabilidad operativa y financiera en el área contable de Barriga Restaurante, C.A.

Los autores firmantes del trabajo son los mismos que han contribuido a su concepción, realización y desarrollo, así como a la obtención de los datos, la interpretación de los resultados, su redacción y revisión. Así mismo, los autores del trabajo se adhieren a las condiciones establecidas por la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora" (UNELLEZ) en lo relativo a Derechos de Autor y Compromiso Ético, esto es:

Los autores de este trabajo garantizan que la contribución no ha sido tomada de ningún lugar totalmente y que los insertos parciales han sido debidamente referidos de acuerdo a la normativa vigente en la Universidad y del país. Por lo tanto, la versión presentada para ser sometida al proceso respectivo de evaluación pública por un jurado, cumple con lo estipulado por la UNELLEZ.

Atentamente,



Jevelyn Montilla
C.I. V-26.882.410
Sección: UM



Diana Peña
C.I. V-30.688.922
Sección: UM

(ANEXO 6)



REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL DE LOS LLANOS OCCIDENTALES "EZEQUIEL ZAMORA" – UNELLEZ

INSTRUMENTO PARA EVALUAR EL INFORME FINAL DE TRABAJO DE APLICACIÓN O TESIS LA LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA

1.- Apellidos: Montilla Sanchez Nombres: Jvelyn Katiuska C.I.V-26.882.410

2.- Apellidos: Diana De Los Angeles Nombres: Peña Linarez C.I.V-30.688.922

Título: Inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.

JURADO: FIRMA (1):

FIRMA (2):

FIRMA (3):

ASPECTO GENERAL	PUNTAJE A EVALUAR (15%)	JURADO 1 (tutor)	JURADO 2	JURADO 3	Total 45%
CAPITULO I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3				
MARCO TEÓRICO	2				
MARCO METODOLÓGICO	2				
PROPUESTA	2				
APLICACIÓN Y ANALISIS DEL IMPACTO DE LA PROPUESTA	3				
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	1				
ASPECTOS FORMALES	2				
	15%				

PRESENTACIÓN ORAL (25%)

ASPECTOS A EVALUAR	PUNTAJE A EVALUAR	AUTOR 1			AUTOR 2			Total 25%
		JURADOS	1	2	3	1	2	
1 Apertura adecuada para la captación de atención del público	1							
2 Claridad, desenvolvtura, precisión y concreción de la exposición oral	1							
3 Fluidez y coherencia en el desarrollo de las ideas durante la exposición	1							
4 Tono de voz adecuado al auditorio	1							
5 Actitud de prestancia en apariencia personal y modales ante el Jurado, por la importancia del acto	1							
6 Dominio, comprensión y seguridad del tema investigado	1							
7 Utilización adecuada y calidad del material de apoyo audiovisual o gráfico presentado.	1							
8 Capacidad de síntesis en el cierre de la exposición, exactitud en la interpretación de las preguntas del jurado y seguridad de las respuestas.	1,33							
SUB-TOTAL	8,33%							
TOTAL								

JURADOS EVALUADORES:

PROF. (A) _____
C.I. N° _____

PROF. (A) _____
C.I. N° _____

PROF. (A) _____
C.I. N° _____

(TUTOR (A)

JURADO PRINCIPAL

JURADO PRINCIPAL

ACTA N° SSP/

Hoy 19 de Enero de 2026, siendo las 10:55 a.m. reunidos en el Programa Ciencias Sociales y Económicas de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora" Guanare. Los Profesores:

Tutor(a): Araceli H. Rodríguez R. C.I. 12.506.492 y
Ros María Oribe C.I. 9.400.372

Jurados principales para evaluar la presentación del Trabajo de Aplicación de título: **Inventario perpetuo de materia prima para la rentabilidad de Barriga Restaurante, C.A.**

Presentada como requisito final para optar al Título de Licenciado (a) en Contaduría Pública, Por el (los) Bachiller (es):

- 1.- **Jevelyn Katuska Montilla Sanchez** C.I. **V-26.882.410**
- 2.- **Diana De Los Angeles Peña Linarez** C.I. **V-30.688.922**

El Tutor (a) dio la apertura al acto refiriéndose a las Normas para la presentación del Trabajo de Aplicación del (la o los) estudiantes en las Carreras de Licenciatura en Administración y Licenciatura en Contaduría Pública, y de tesis, en la Carrera de Licenciatura en Sociología del Desarrollo. Seguidamente el (la o los) Bachiller (es) realizaron la exposición en un tiempo de **45 MINUTOS**. Puntualizaron el Problema, los Objetivos, el Marco Teórico, el Marco Metodológico, la Propuesta (de ser pertinente), Aplicación de la Propuesta (de ser pertinente), Análisis de los Resultados, Conclusiones y Recomendaciones. Culminada la Exposición se dio inicio al ciclo de preguntas y observaciones por parte del JURADO y las respuestas por parte del (los) Bachiller (es). La calificación correspondiente al 30% de la nota final que le fue asignado por el Profesor del Subproyecto Trabajo de Aplicación o Seminario de Tesis II. Por tanto, hecha la revisión del informe final y concluida la defensa, el Jurado Evaluados decidió otorgar una calificación de:

Autores	Nota 30%	Nota 45%	Nota 25%	Total 100%	Escala 1 - 5 (Nota Definitiva)
1	30	45	25	100	5
2	30	45	25	100	5

En fe de lo expuesto, firma los integrantes del Jurado.

Observaciones

Deficiencia Metodológica

PROF. (A) Araceli Rodríguez R.
 C.I. N° 12.506.492
JURADO PRINCIPAL

PROF. (A) Ros María Oribe
 C.I. N° 9.400.372
JURADO PRINCIPAL

PROF. (A) Araceli Rodríguez R.
 C.I. N° 12.506.492
TUTOR (A)

