



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS

Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

**MERMAS Y DESMEDROS EN EL ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA DE
LA CADENA DE RESTAURANTES “CUSCO RESTAURANTS SAC” EN LA
CIUDAD DEL CUSCO, PERÍODO 2018**

PRESENTADO POR:

Bach. Evelin Marlit Carrión Cruz

Bach. Karla Choque Huamán

PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL
DE CONTADOR PÚBLICO

ASESOR:

CPC. Juan Fredy Elmer Aguilar Villa

CUSCO – PERÚ

2020



Resumen

En la ciudad del Cusco, se cuenta con la presencia de restaurantes turísticos propios de la región, y que se han visto favorecidas por la afluencia de turistas del país. Uno de estos restaurantes turísticos de la región del Cusco es la empresa Cusco Restaurants S.A.C, que cuenta con ocho diferentes puntos de venta estratégicamente localizados en la ciudad. Para el estudio de la presente investigación, se analizará las actividades económicas de la cadena Cusco Restaurants S.A.C.

Una de las grandes problemáticas que tiene el sector de alimentos son las mermas y desmedros en los productos e insumos que se dan por pérdidas (físicas, volumen, peso, cantidad, pérdidas naturales, fecha de vencimiento y condición de almacenamiento); o por el uso extemporáneo, cuyas pérdidas se podrían reducir teniendo un control interno adecuado.

El presente trabajo de investigación fue de tipo básica, enfoque cuantitativo, diseño no experimental, alcance descriptivo, su población estuvo conformado por la documentación administrativa, contable y apuntes de los chef, como también 18 personas de los 8 restaurantes; y el instrumento de recolección de datos fue la ficha de análisis documental, la guía de entrevista y la guía de observación; se tuvo como objetivo general: Determinar la situación de las Mermas y Desmedros en la cadena de restaurantes Cusco Restaurants S.A.C. periodo 2018. En el marco teórico se desarrolló las teorías referentes a mermas, desmedros, así como del control interno. En los resultados, capítulo IV, se mostró al detalle cual es la merma anormal y el desmedro de los productos, mayormente perecibles, los mismos que se reflejan un resultado cuantitativo y también cualitativo.

En el presente trabajo de investigación realizada en la empresa Cusco Restaurants S.A.C. se concluye que no existe un sistema de inventario permanente o perpetuo en consecuencia no sabían con exactitud la cantidad y el estado de las existencias, todo esto



ocasionaba que se generen mermas anormales y desmedros que podían ser evitados y obtener mejores resultados económicos, también se constató que la empresa no realizaba capacitaciones constantes al personal sobre los procedimientos de recepción, almacenamiento y preparación.

Esta línea de investigación abarca los diferentes ámbitos relacionados a las mermas y desmedros en el sector privado por el cual se debe desarrollar investigaciones diversas teniendo en cuenta el control interno en restaurantes turísticos y así poder proponer diferentes puntos de soluciones. Dicha investigación sería de gran apoyo para los diferentes centros de estudios o investigadores especialistas en temas de mermas y desmedros.

Palabras Clave: mermas, desmedros, control interno, sistema de inventario, productos, insumos, restaurante, chef.



Abstract

In the city of Cusco, there are the presence of tourist restaurants typical of the region, and which have been favored by the influx of tourists from the country. One of these tourist restaurants in the Cusco region is the company Cusco Restaurants S.A.C, which has eight different points of sale strategically located in the city. For the study of this research, the economic activities of the chain Cusco Restaurants S.A.C.

This research work was basic, quantitative approach, non-experimental design, descriptive scope, its population was made up of the administrative, accounting and notes of the chef, as well as 18 people from the 8 restaurants; and the data collection instrument was the document analysis sheet, the interview guide and the observation guide; The general objective was: To determine the situation of the Waste and Desmedros in the chain of restaurants Cusco Restaurants S.A.C. period 2018. In the theoretical framework, theories regarding losses, losses, as well as internal control were developed. In the results, chapter IV, it was shown in detail, which is the abnormal decrease and the deterioration of the products, mostly perishable, the same ones that reflect a quantitative and a qualitative result.

In this research, work carried out at the company Cusco Restaurants S.A.C. It is concluded that there is no permanent or perpetual inventory system, therefore they did not know exactly the quantity and the state of the stocks, all this caused abnormal losses and losses that could be avoided and obtain better economic results. That the company did not carry out constant training of personnel on the reception, storage and preparation procedures.

This line of research covers the different areas related to losses and losses in the private sector, for which diverse investigations must be carried out taking into account the internal control in tourist restaurants and thus be able to propose different points of solutions. Such research would be supportive for the different study centers or researchers specializing in meme and waste issues.