

**DISEÑO DE FORMATOS DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, MERMAS,  
INVENTARIOS Y ROTULACIÓN PARA OPTIMIZAR LAS ACTIVIDADES DEL  
RESTAURANTE DONDE DARÍO.**

AUTOR: CAROLINA OSPINA ARBOLEDA

PRESENTADO PARA OBTENER EL TÍTULO DE: PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

ASESOR: MELISSA LOPÉZ MEJIA

UNIVERSIDAD CATOLICA LUIS AMIGÓ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

MEDELLÍN

2024

**Título:** Diseño de formatos de recepción de materia prima, mermas, inventarios y rotulación para optimizar las actividades del restaurante donde Darío.

## 1. INTRODUCCIÓN

### Presentación de la agencia

El restaurante Donde Darío, es un restaurante de tradición que ofrece comida típica antioqueña, este fue inaugurado hace alrededor de 30 años; EL restaurante Donde Darío se caracterizó durante varios años por ser el punto de encuentro de muchos habitantes de la ciudad de Medellín, no solo por el amplio portafolio de servicios que ofrecía a sus clientes, sino también por la gran hospitalidad que brindaban allí. Por ello Darío Sánchez, el administrador del lugar (estación de servicios los almendros), era y es considerado una persona de muchos amigos y conocidos, con los que se encontraba al final de su jornada en una pequeña tienda de la bomba de los almendros. Noemí Pérez, su esposa vio en esta situación una gran oportunidad de negocio y fue así como inició la búsqueda de un local comercial. El nombre surge de una respuesta muy común entre los amigos y allegados a los alrededores de la bomba, ya que mientras a muchos les lavaban el carro o les cambiaban aceite o simplemente se acercaban allí para “matar el tiempo”; y surgían entre ellos preguntas como: ¿Qué hacemos? o ¿para dónde vamos?, muchos en coro responden “vamos para DONDE DARIO”. (Juan Diego Sánchez, 2023)

Es así como nace el restaurante “Donde Darío Muy De Siempre”, según el administrador de la empresa Sánchez Pérez S.A.S, tienen como misión empresarial alimentar y brindar momentos para compartir comida típica Colombiana, haciendo una gran diferencia con el servicio ofrecido y la calidad de cada uno de sus productos. Este establecimiento, ahora impulsa la comida típica antioqueña, y es visitado día a día por turistas y regionales para deleitarse con sus platos, en los cuales se destacan los frijoles con chicharrón, el fiambre en hoja de bijao, el típico antioqueño (bandeja paisa) y la cazuela típica. Es un negocio familiar manejado por la familia Sánchez Pérez.

Los formatos dentro de una empresa son de vital importancia, debido a que estos reflejan datos e información que es necesaria para saber como va encaminada la empresa o establecimiento, además de que la implementación de formatos genera un orden que permite que la búsqueda de cualquier producto o alimento sea encontrado con facilidad.

La ausencia de estos dentro de un establecimiento gastronómico, como lo es el caso del restaurante Donde Darío, hace que se desconozca la desaparición de diferentes materias primas, y el lugar en el que puedan estar, el restaurante no cuenta con un orden a la hora de tomar pedidos y almacenar su materia prima y productos.

Se realizaron 4 tipos de formatos que permitirán que el restaurante Donde Darío pueda empezar a tener una base de datos y llevar registro de todos los procesos y alimentos que llegan a su establecimiento; Cada formato tiene una función específica que ayuda a optimizar las operaciones y/o actividades que se desarrollan dentro del restaurante.

Estos formatos fueron entregados al restaurante con sus respectivas instrucciones para su buen y correcto diligenciamiento, para que sea más manejable y entendible para la persona a la que se le sea asignada la tarea y no tenga dudas, ya que para poder obtener los resultados que se esperan es necesario un buen manejo de los formatos.

## **2.Planteamiento del problema**

Inicialmente, el restaurante Donde Darío, funcionaba como charcutería pero al pasar del tiempo y por la gran demanda de los clientes deciden ampliar su mercado ofreciendo otro tipo de platos más completos enfocados siempre en lo tradicional de la región, y ahora son unos grandes exponentes de la preparación de muchos de los platos típico del departamento de Antioquia, lo que los ha posicionado en el radar de la mayoría de los turistas que vienen a visitar la ciudad de Medellín y buscan probar por primera vez sus tan llamativos platos llenos de sabor y color.

Aun sabiendo el gran reconocimiento que tienen en el momento, este establecimiento no cuenta con las características que aunque básicas son necesarias, como lo es generar todo tipo de control en cuanto a un orden de compras, recepción y almacenamiento de materias primas, rotulación normativa de alimentos, etc. Debido a esto dentro del ambiente laboral se presentan diferentes situaciones como: la pérdida de materia prima, cuentas erradas de porciones de alimentos, poca sustentabilidad de mermas o pérdidas desorden de cuartos de almacenamiento, a raíz de que no se tiene una trazabilidad correcta de los productos, generando un gran obstáculo para sistematizar los procesos diarios del restaurante.

Debido a esto dentro del ambiente laboral se presentan diferentes situaciones como: la pérdida de materia prima, cuentas erradas de porciones de alimentos, poca sustentabilidad de mermas o pérdidas desorden de cuartos de almacenamiento, a raíz de que no se tiene una trazabilidad correcta de los productos, generando un gran obstáculo para sistematizar los procesos diarios del restaurante.

Se evidencia un descontrol a la hora de recibir, entregar, porcionar y almacenar todas las compras de materia prima del establecimiento, lo que involuntariamente al tener un mal manejo va generando pérdidas a largo plazo para el restaurante y a su vez hace que procesos y actividades se vayan quedando estancadas por que se realizan de una manera menos eficaz.

El establecimiento cuenta con un sistema de información inestable, el cual es causante del ya mencionado desorden que se maneja en el restaurante a la hora de realizar pedidos de materia prima y también en el momento en el que estas son recibidas y almacenadas; esta situación se presenta desde hace ya algún tiempo , debido a que los formatos que están en su base de datos están desactualizados y no se usan o diligencian de la manera correcta.

El restaurante Donde Darío cuenta con una falencia en cuanto al manejo de formatos de inventarios, rotulación de productos y materia prima, lo que hace que se generen pérdidas económicas y de productos procesados y sin procesar; Este tipo de situaciones refleja un desorden en la empresa a la hora de la realización de pedidos, a la hora de recibir la materia prima, en el almacenamiento y a la hora de su procesamiento. Se ve necesaria la implementación de formatos que favorezcan y establezca un orden y buen manejo de datos a la hora de la realización de pedidos, su almacenamiento y procesamiento, para así poder visualizar a corto o largo plazo las mejoras y avances del establecimiento. (Diana canasteros, 2018).

### **3. Justificación**

Los establecimientos gastronómicos colombianos al día de hoy se rigen por diferentes leyes y decretos, esto en busca de un regular y observar meticulosamente las actividades desarrolladas en los mismos. Dentro de estas normas o leyes se encuentran todos los lineamientos que se deben deseguir para el buen funcionamiento de las actividades y sobre todo para la buena manipulación de alimentos preparados que tienen el fin de ser

comercializados.

En el caso de restaurantes se establece en el Decreto 3075, capítulo 4, Artículo 21 que: ” el envasado de alimentos debe hacerse en condiciones en las que el alimento no tenga peligro de contaminación, además debe de ir rotulado o marcados con datos como: nombre, fecha de elaboración, y fecha de vencimiento.

Uno de los principales enfoques de la gestión de la cadena de suministro es optimizar las operaciones tanto dentro de las empresas como entre ellas. En muchos casos, los niveles de inventario son utilizados como herramientas para mejorar la eficiencia, especialmente mediante la reducción de estos (Esper, 2017). Sin embargo, el inventario suele representar un desafío para algunos establecimientos, en el caso de los restaurantes por ejemplo específicamente el restaurante DONDE DARIO se ha presentado por un tiempo prolongado una problemática respecto a la implementación de formatos y control de inventarios.

El uso de formatos en establecimientos es de gran ayuda ya que hacen que se lleve un control sobre todo lo que se realiza dentro de la empresa, ya que este tipo de formatos contienen una información vital y concisa que permite estar al tanto de si se tiene pérdidas, de si se encuentran fallas en algún proceso o si se están teniendo descuadres en materias primas e insumos que se utilizan para las diferentes preparaciones.

Tener un buen diligenciamiento de este tipo de formatos de inventarios facilitan también el trabajo de quien está a cargo de estos, debido a que la búsqueda de implementos o datos que se lleguen a necesitar estarán plasmados en estos formatos y así se pueden realizar comparaciones y análisis para verificar el rendimiento de los productos de la empresa o establecimiento.

El escritor Marco Espejo (Espejo, 2022) en su libro titulado “Gestión de inventarios: método cuantitativo”, explica la importancia que tiene el realizar la gestión de inventarios en empresas y hace referencia al papel clave que esta ocupa. Expresa que ha es un tema que ha tenido gran crecimiento últimamente, debido a que las empresas buscan cada vez más herramientas que les ayude a mantener un orden y control tanto de sus ingresos como de sus pérdidas.

(Barreto, 2008) En su trabajo de grado titulado “Desarrollo e implementación de un control de inventarios para lograr el control y la minimización de mermas en la empresa estación de

servicios Juancjumer s.a.c. en la ciudad de Trujillo” realizo un estudio en el que se habla del porque es importante tener un buen manejo y control de inventarios en un establecimiento o empresa, esto es de vital importancia y debería ser un objetivo primordial para el lugar, ya que debido al buen funcionamiento e implementación de estos se verá reflejado las utilidades que la empresa o negocio estén dejando conforme va avanzando el tiempo, sin embargo si el sistema de inventarios no se realiza de manera continua y correcta, las consecuencias de eso se verán reflejadas en las pérdidas tanto del establecimiento como en la materia prima y el mal flujo de operaciones que son realizadas en la empresa.

#### **4. Objetivos**

##### **Objetivo general:**

Diseñar formatos de recepción de materia prima, mermas, inventarios y rotulación para optimizar las actividades del restaurante Donde Darío.

##### **Objetivos específicos:**

1. Evaluar los formatos necesarios para los requerimientos de las operaciones del restaurante Donde Darío.
2. Rastreo de material bibliográfico y leyes que rigen la normatividad de formatos en establecimientos gastronómicos.
3. Elaboración de formatos de recepción de materias primas, inventario, mermas y ticket de rotulación para almacenamiento de alimentos.

#### **5. Metodología**

##### **5.1 Evaluación de las necesidades y requerimientos del restaurante Don Darío**

Inicialmente se llevaron a cabo las funciones establecidas por el lugar de prácticas y durante el transcurso de los días se observa la debilidad del restaurante en cuanto a control y diligenciamiento de inventarios y formatos, por lo cual se estudia la posibilidad de realizar una propuesta de formatos de inventario y rotulación para el restaurante, ya que no cuentan con estos, y se considera que son herramientas necesarias para la buena realización de las actividades en el establecimiento.

Se realiza una matriz DOFA que resalta las características principales que tiene el restaurante

Donde Darío, en la cual se habla de las debilidades, amenazas, fortalezas y ventajas que se observaron en las primeras semanas del proceso de práctica para dar inicio al trabajo escrito.



Imagen 1. Matriz DOFA

Fuente: Creación propia

A partir de la matriz DOFA, se seleccionó, como tema para el trabajo, la elaboración e implementación de formatos para las áreas de: recepción de materia prima, mermas, inventario y rotulación; posteriormente, se diseñó un cronograma en donde se consignaron las actividades necesarias para cumplir con la propuesta socializada.

## 5.2 Cronograma y descripción de actividades desarrolladas

SEMANA	FECHA	ACTIVIDAD
#1	Septiembre ( 7-14 )	Inició el proceso de prácticas, se dan a conocer el espacio de práctica y las actividades y/o funciones a desarrollar dentro de las prácticas profesionales.
#2	Septiembre ( 15- 29)	Se crea una matriz DOFA, para analizar y sacar a flote el problema que se convertirá en el proyecto de práctica.
#3	Octubre ( 4- 14 )	Se realiza la primera visita a la agencia de práctica, y se establece el tema del trabajo escrito o proyecto de práctica.
#4	Octubre ( 20-27)	Se formaliza la primera asesoría presencial, para la revisión y corrección de la matriz DOFA. Para dar inicio al trabajo
#5	Diciembre ( 13 -20 )	Se realiza una segunda visita a la agencia de práctica, donde se reafirman las funciones como practicante, y se socializa el
#6	Enero ( 5- 12 )	Se evalúan todos los requerimientos necesarios para iniciar con la propuesta seleccionada para la realización del trabajo
#7	Enero ( 15-20 )	Se observa la debilidad del restaurante en cuanto a control y diligenciamiento de inventarios y formatos, por lo cual se decide realizar una propuesta de formatos de inventario y rotulación para el restaurante, ya que no cuentan con estos, y
#8	Enero ( 22- 30)	Se realiza búsqueda en base de datos confiables para justificar la importancia de tener un control de inventario y formatos que permitan la optimización de actividades en
#9	Febrero ( 1-6 )	Se crea la propuesta de formatos para el restaurante Donde Darío, se presenta y aceptada, para empezar su aplicación dentro del establecimiento y ver si sus resultados son
#10	Febrero ( 8-13)	Se hace entrega de los formatos al establecimiento gastronómico y se les brinda la información necesaria de cómo es su adecuado diligenciamiento.

**Tabla 1.** Cronograma de actividades



Fuente: Creación propia

### **5.3 Rastreo de material bibliográfico y leyes que rigen la normatividad de establecimientos gastronómicos**

Para el rastreo de información se consultaron diferentes fuentes como Google académico y las bases de datos que ofrece la universidad católica Luis amigó, además se indaga acerca de la normatividad colombiana que rige los establecimientos gastronómicos en general.

### **5.4. Diseño de formatos.**

De acuerdo con la literatura consultada, se diseñaron los formatos para ser modificados digitalmente, para esto se utilizó el programa de Excel que permite realizar conteos y fórmulas matemáticas automáticas para obtener resultados precisos. Y de esta manera poder tener y/o llevar control de los insumos y procesos que se llevan a cabo dentro del establecimiento.

El diseño de los inventarios tiene como objetivo el poder llevar un control de los alimentos de manera más eficaz, además se crea un manual que permite el correcto diligenciamiento de estos. El control de inventarios depende del cumplimiento de los procesos de los empleados encargados de esta tarea, durante el rastreo de información bibliográfica se encuentra un trabajo investigativo realizado por (Vallejo Barreno, 2013) como base para la realización acorde de formatos y sus correspondientes manuales para implementar en el área restaurantera con temas de necesidad para que se conozcan los estándares y procedimientos con el fin de efectuar el control de inventarios de los alimentos que entran y salen del restaurante.

### **5.5. Manual para el diligenciamiento de formatos**

Se elaboró un manual en donde se explica detalladamente, la manera adecuada de consignación de información en los formatos. A continuación, se presentan uno a uno los formatos, con su respectivo manual de indicaciones:

#### **6.4.1. Formato recepción de materias primas**

Inventario recepción de materias primas							
Establecimiento:					Fecha de inventario:		
encargado:							
Código	Producto	Fecha entrada	Unid medida	Peso bruto	Fecha almcan	Ubicación	
1	ablada carne		g			Economato	
2	aceite					Economato	
3	ajo					Economato	
4	alcaparras					Economato	
5	apanado					Economato	
6	arroz					Economato	
7	batido					Economato	
8	bicarbonato					Economato	
9	bolsa grande					Economato	
10	bolsa pequeña					Economato	
11	botellas de agua					Economato	
12	canela					Economato	
13	cebolla blanca					Economato	
14	cebolla pasta					Economato	
15	champiñones					Economato	
16	chocolate					Economato	
17	cocoa en polvo					Economato	

**Imagen 2.** Formato de recepción de materias primas

Fuente: Creación propia basada en la investigación realizada

Para el caso del formato de recepción de materias primas se utilizaron los siguientes elementos:

**Código:** En este espacio se va a llenar con el código establecido por el restaurante y dado a cada alimento, ejemplo en este caso para el ablada carnes se utilizó el código (1) y para la cocoa en polvo el código (17).

**Producto:** Este espacio se llena con el nombre del producto.

**Fecha de entrada:** Aquí se plasma la fecha en la cual llegó el producto al establecimiento.

**Unidad de medida:** en este caso por lo general todos los productos se van a representar en gramos o unidades.

**Peso bruto:** Este es el peso de los productos al llegar al establecimiento en este caso es el peso de los productos sin procesar.

Fecha de almacenamiento: aquí se plasma la fecha en la que se almacena el producto.

**Ubicación:** Aquí se plasma el lugar específico de almacenamiento de cada producto ejemplo: economato, nevera 1 o estanterías.

Además, también se encuentra datos como la fecha de inventario y el encargado para tener un control de quién es el encargado directo para diligenciar dicho formato.

### 6.4.2. Formato de inventario por porciones

Inventario de materias primas por porciones							
Establecimiento:					Fecha de inventario:		
encargado:							
Código	Producto	peso bruto	Unid medida	Peso x porción	peso Dsp procesar	N porciones	
	carne molida	1000	g	200	800	4	
	chata	2000	g	250	1750	7	
	chicharron	1000	g	200	850	4,25	
	chorizo					#(DIV/0)	
	cola cuadril					#(DIV/0)	
	filete de basa					#(DIV/0)	
	filete de tilapia					#(DIV/0)	
	lomo de res					#(DIV/0)	
	morcilla					#(DIV/0)	
	pechuga					#(DIV/0)	
	punta de anca					#(DIV/0)	
	salmon					#(DIV/0)	
	sobre barriga					#(DIV/0)	
	solomito de cerdo					#(DIV/0)	
	tilapia roja					#(DIV/0)	
	trucha					#(DIV/0)	
frutas y verduras		peso bruto	Unid medida	Peso x porción	peso Dsp procesar	N porciones	
	Kivi					#(DIV/0)	
	Fresa					#(DIV/0)	
	Melón					#(DIV/0)	

### Imagen 3. Formato de inventario por porciones

Fuente: Creación propia basada en la investigación realizada

**Código:** En este espacio se va a llenar con el código establecido por el restaurante y dado a cada alimento, ejemplo en este caso para el ablanda carnes se utilizó el código (1) y para la cocoa en polvo el código (17).

**Producto:** Este espacio se llena con el nombre del producto.

**peso bruto:** Este es el peso de los productos al llegar al establecimiento en este caso es el peso de los productos sin procesar.

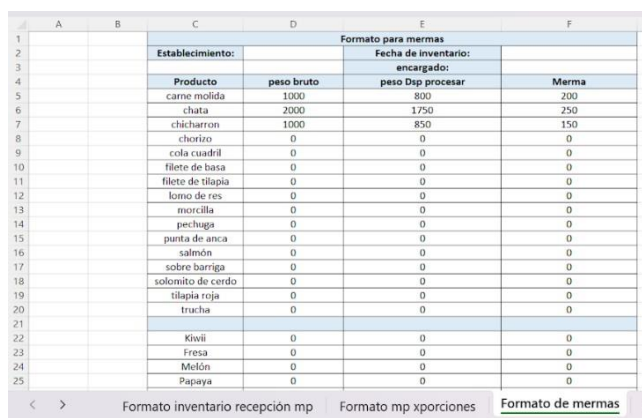
**Unidad de medida:** en este caso por lo general todos los productos se van a representar en gramos o unidades.

**Peso por porción:** En este espacio se coloca el peso por porción de cada producto un ejemplo en este caso sería el peso de la porción de carne molida que es de 200 g esta casilla llenada automáticamente por una fórmula automática el número de porciones.

**Peso después de procesar:** este es el peso total de todas las porciones que resultan luego de procesar el producto ejemplo 800g de carne molida.

**Número de porciones:** este dato se llena automáticamente y nos refleja el número de porciones con las que se cuenta para el servicio.

#### 6.4.3. Formato de mermas



Formato para mermas			
Establecimiento:	Fecha de inventario:		
	encargado:		
Producto	peso bruto	peso Dsp procesar	Merma
carne molida	1000	800	200
chata	2000	1750	250
chicharron	1000	850	150
chorizo	0	0	0
cola cuadril	0	0	0
filete de basa	0	0	0
filete de tilapia	0	0	0
lomo de res	0	0	0
morcilla	0	0	0
pechuga	0	0	0
punta de anca	0	0	0
salmon	0	0	0
sobre barriga	0	0	0
solomito de cerdo	0	0	0
tilapia roja	0	0	0
trucha	0	0	0
Kivi	0	0	0
Fresa	0	0	0
Melón	0	0	0
Papaya	0	0	0

Imagen 4. Formato de mermas

Fuente: Creación propia basada en la investigación realizada.

Esta tabla se llena automáticamente al diligenciar el formato anterior.

**Peso después de procesar:** este es el peso total de todas las porciones que resultan luego de procesar el producto ejemplo 800g de carne molida.

**Peso bruto:** Este es el peso de los productos al llegar al establecimiento en este caso es el peso de los productos sin procesar.

**Merma:** Este dato se establece automáticamente con el diligenciar de la tabla anterior y nos da el valor de merma o pérdida de un producto.

#### 6.4.4. Formato de rotulación

DONDE DARIO	
Producto:	
fecha elaboración:	
fecha vencimiento:	
lote:	

**Imagen 5.** Formato de rotulación

Fuente: Creación propia basada en la investigación realizada.

En el caso del formato de rotulación es necesario que sea impreso, en un papel adhesivo para ser puesto en todos los recipientes en los que se almacenen los alimentos debido a que deben de ser marcados con su fecha de elaboración y de vencimiento para evitar cualquier tipo de descomposición y asegurar la rotación de los productos.

### 7. Resultados obtenidos

Se realizó una búsqueda en diferentes bases de datos, para así tener claridad sobre la importancia de tener e implementar formatos dentro de una empresa y que puede ocasionar el no tener este tipo de control de esta misma.

Se crearon 4 formatos que permiten optimizar las diferentes actividades que se realizan dentro del restaurante Donde Darío, esto les ayudo a mantener un orden dentro de su empresas se inició también la creación de una base de datos, que les permite identificar ventas, pérdidas en la actualidad, adicionalmente se propuso la realización de una auditoria anual mediante un inventario general donde se vean plasmada toda la información de compras, ventas y perdidas, al igual que en el estudio realizado por Iza Guamaní (Iza Guamaní, 2013) (2012) en donde se realizaron una variedad de formatos de inventario y se recomendó una auditoria anual de los mismos ya que esto permite conocer un panorama general de esta información para llevar un control.

Cada formato fue diseñado con su respectiva instrucción mediante un manual para que a la hora de su realización fuera fácil de comprender la información que debe ir en cada uno de ellos, se evidencio que efectivamente todos los trabajadores del restaurante Donde Darío expresaron que lo formatos gracias a las instrucciones eran muy fáciles de realizar y cada auxiliar tuvo la oportunidad de hacer el ejercicio de llenar los formatos correctamente. Así mismo la investigación realizada por (Vallejo Barreno, 2013) tenía como objetivo lograr la

realización de un manual que permitió la capacitación de personal y futuros trabajadores, para el correcto diligenciamiento de formatos de inventarios.

Los formatos realizados fueron entregados al área correspondiente, para que desde allí se iniciara con su aplicación en la empresa y poder generar los datos e información necesaria para empezar a ver los cambios dentro del establecimiento.

## **8. Conclusiones**

Los formatos dentro de una empresa juegan un papel demasiado relevante, y durante el proceso de elaboración de este trabajo, se evidencio que un establecimiento o empresa que no aplique ningún tipo de formato se presta a tener un desorden interno en el cual no será fácil evidenciar datos o informes que se vayan a necesitar a lo largo del tiempo.

Es de vital importancia establecer un orden a la hora de realizar pedidos, almacenar alimentos o productos y realizar procesos, por que debido a esto se puede ver una pérdida o una ganancia dependiendo del cómo se maneje todo el proceso que lleva a que un producto se procese y llegue a un comensal.

El diseño de formatos para el restaurante Donde Darío, generan un orden que antes no se veía reflejado, en el cual se desconocía la pérdida de muchos productos o alimentos, es allí donde los formatos entran para generar la información y datos pertinentes para estar al tanto de que pasa con cada producto que entra al establecimiento hasta que ya es procesado y entregado al consumidor final.

## 9. Referencias

(s.f.).

Barreto, E. a. (01 de 06 de 2008). *Repositorio institucional UPN*. Obtenido de <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/111?show=full>

Diana canasteros, C. q. (22 de 10 de 2018). *sistema nacional de bibliotecas SISNAB*. Obtenido de <https://alejandria.poligran.edu.co/handle/10823/1356>

Espejo, G. m. (2022). *gestion de inventarios metodos cuantitativos*. MARGE BOOKS.

Esper, M. A.-T. (2017). *Administración de inventarios*. Pearson.

Iza Guamaní, M. A. (2013). *Repositorio digital Universidad técnica de cotopaxi* . Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/2608>

Vallejo Barreno, m. a. (26 de 03 de 2013). *Dirección de bibliotecas y recursos para el aprendizaje y la investigación DBRAI*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9616>

