



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA

VIGILADA MINEDUCACIÓN - SNIES: 1704



Informe Final de Pasantía Profesional

Implementación del sistema de inventario PEPS en la gestión de stock de una empresa de
frutería y heladería en Soacha, Cundinamarca

Estudiante: Erika Yulieth Torres Triana

Facultad de Contaduría Pública

Universidad Santo Tomás

Bogotá D.C., 2025

Contenido

1. Resumen	1
2. Presentación General de la Organización	
Historia de la Empresa	1
Misión y Visión	2
Análisis del Mercado	2
3. Sinopsis Técnica	
Antecedentes Normativos	2
Antecedentes Técnicos	5
Literatura Académica	6
4. Descripción Detallada de las Actividades Realizadas	
Diagnostico contable inicial	8
Capacitación en Logroo Restobar	9
Implementación del Sistema	10
Optimización de procesos	12
Monitoreo y ajuste	12
5. Objetivos y su Cumplimiento	13
5.1 Objetivo general	14
5.2 Objetivos específicos	14
6. Resultados Obtenidos	17
Conclusiones	19
Anexos	
Anexo 1: Informe de diagnóstico contable inicial	21
Anexo 2: Manual de usuario de Logroo Restobar - Gestión de Inventario...	22
Referencias	25

1. Resumen

El presente informe de pasantía describe la experiencia en el mejoramiento del proceso de inventarios a través de la implementación de un sistema que aplica el método PEPS en un establecimiento dedicado a la venta de ensaladas de fruta, conos, bebidas y waffles, localizado en Ciudad Verde en Soacha – Cundinamarca. La motivación principal de la pasantía fue hallar e implementar soluciones para la gestión de inventarios, de manera tal que se minimicen las mermas por vencimiento sin dejar de aumentar la eficiencia operativa general. Con la incorporación de equipo capacitado, la utilización de herramientas tecnológicas y su adaptación a aspectos específicos de la operación, se pudo reducir los errores en los registros de entrada y salida de mercadería, incrementar el control de stock y facilitar la toma de decisiones con base a información en tiempo real. Gracias a la correcta implementación del método PEPS, se garantizó la frescura de los insumos y la reducción significativa de desperdicios. Este informe documenta las actividades realizadas, los resultados obtenidos y las recomendaciones para futuras mejoras en la gestión de inventarios.

2. Presentación general de la organización

Historia de la empresa

La empresa fue fundada el 03 de enero del 2019 por el Sr. César Bello, quien identificó una oportunidad en el mercado local para ofrecer helados. Posteriormente se mostró interés de venta, la cual se efectuó el 19 de octubre del 2023 a la actual propietaria. Desde sus inicios, la compañía ha crecido de manera constante, ampliando su oferta de productos y su base de clientes. A través de la dedicación y la calidad, se ha posicionado como un referente en el sector de alimentos en la zona.

Misión y visión

La misión del negocio es la de ofrecer productos alimenticios artesanales de alta calidad, como helados, ensalada de frutas, consumos de frutas, bebidas y waffles hechos con ingredientes frescos y naturales. Se propone inspirar un estilo de vida saludable y placentero para los clientes al combinar sabor, nutrientes y presentación. Asimismo, se impulsará el empoderamiento interno del negocio por medio de la tecnología para fomentar la eficiencia, la visibilidad y el servicio de calidad.

A largo plazo, la visión de negocio es la de convertirse en la heladería y frutería más destacada del municipio de Soacha, reconocida por la calidad de sus productos, la novedad de la operación y el desarrollo sostenible. En una perspectiva de mediano plazo, se buscará expansión en puntos estratégicos de los municipios vecinos, siempre conservando un ambiente cálido.

Análisis del mercado

La organización se sitúa en la industria de alimentos y bebidas, su ubicación exacta es en la Transversal 40 N° 18, en el Centro Comercial Prado Verde. En lo que respecta al mercado de alimentos y bebidas en Soacha, este ha visto un crecimiento notable en los últimos años, ya que más personas se están preocupando por su salud y bienestar. Sin embargo, se destaca que, dado que la oferta de mercado en este sector es diversa, en este mercado, se tiene como competencia tanto a pequeños emprendedores como a almacenes multicadena, por ejemplo, tiendas Olímpica.

3. Sinopsis Técnica

Antecedentes Normativos

El Código de Comercio Colombiano, que se estableció a través del Decreto 410 de 1971, es la base legal esencial para todas las actividades comerciales en Colombia. Según sus disposiciones, cualquier establecimiento comercial debe registrarse en el Registro Mercantil, tanto al abrir como al realizar cualquier cambio que afecte su propiedad o administración (Secretaría del Senado, 1971). Esta normativa asegura que las operaciones comerciales sean formales y legales, brindando seguridad jurídica tanto a los empresarios como a los consumidores. En línea con estas regulaciones, la heladería y frutería que se analiza en este informe ha mantenido su inscripción en el registro mercantil, cumpliendo con la renovación anual que exige la ley.

Además, la legislación colombiana incluye normas específicas sobre contabilidad para personas naturales y jurídicas. En el marco de la Ley 1314 de 2009 y sus decretos reglamentarios, las personas naturales cuyos ingresos no superan un límite establecido pueden optar por un sistema de contabilidad simplificada o, en algunos casos, no llevar contabilidad formal (Ministerio de Hacienda y Crédito Público, 2009). Este régimen facilita la labor de los pequeños comerciantes, permitiéndoles concentrarse en la gestión diaria de sus negocios. Por otro lado, el Decreto 2420 de 2015 reúne las normas técnicas para la contabilidad y la información financiera, diferenciando las obligaciones de las grandes empresas y las microempresas (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2015). De acuerdo con esta normativa, el establecimiento en cuestión puede utilizar un sistema de registros simplificados.

En este contexto de simplificación contable, la heladería y frutería ha decidido llevar un registro sistemático de sus ingresos y egresos, utilizando herramientas digitales que mejoran sus procesos internos. Aunque no está obligada a presentar estados financieros completos bajo las normas NIIF ni locales, la empresa reconoce la importancia de mantener un control financiero adecuado.

Por otro lado, dado que la actividad principal de la empresa implica la preparación y comercialización de alimentos para consumo humano, debe cumplir con estrictas normas sanitarias vigentes. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) es la entidad encargada de regular y supervisar las condiciones higiénico-sanitarias en este sector. Entre sus requerimientos, se encuentran aspectos como la correcta manipulación de alimentos, la conservación de insumos, el control de fechas de vencimiento y la capacitación del personal en prácticas de higiene (INVIMA, s.f.). El negocio se adapta a estas exigencias, adoptado protocolos internos alineados con estos requisitos, asegurando la calidad y óptima condición de sus productos.

Cumplir con las normativas sanitarias no es solo una cuestión legal, sino que también juega un papel fundamental en la construcción de confianza entre los consumidores. En un mercado que se vuelve cada vez más exigente, la transparencia en cómo se producen y venden los alimentos se convierte en un valor añadido. Por eso, el negocio no solo ha adoptado prácticas seguras para el manejo de alimentos, sino que también ha integrado tecnologías de inventario que facilitan un mejor control de los insumos perecederos, reduciendo así los riesgos de caducidad o deterioro.

Además, la fusión de principios contables y sanitarios en la gestión diaria del negocio demuestra un firme compromiso con la formalidad y la calidad. Interpretar y aplicar

correctamente los marcos normativos mencionados permite a la empresa no solo cumplir con las obligaciones legales, sino también optimizar sus procesos, mejorar su eficiencia operativa y fortalecer su responsabilidad social empresarial. Este enfoque integral sienta las bases para un crecimiento sostenible en el competitivo sector de alimentos y bebidas (Parra, 2021).

Antecedentes Técnicos

La necesidad de optimizar los procesos internos de la organización llevó a la búsqueda de herramientas que facilitaran la sistematización de actividades que antes se realizaban manualmente. En este contexto, se implementó un sistema de inventarios basado en la metodología PEPS (primeras en entrar, primeras en salir), apoyado por el software “Loggro Restobar”. Es importante destacar que este software no es el sistema en sí, sino que funciona como una herramienta que permite un control más eficiente de ventas, compras, inventarios y movimientos de mercancía.

Loggro Restobar es una plataforma de gestión diseñada para negocios del sector gastronómico, que permite registrar operaciones diarias, administrar inventarios en tiempo real y generar informes analíticos. Su flexibilidad permitió a la empresa crear un sistema de inventario adaptado a sus necesidades específicas, como el manejo de insumos perecederos y el control de desperdicios. Así, la implementación se centró en establecer políticas claras sobre la rotación de productos, definir niveles mínimos de stock y controlar las fechas de vencimiento, todo respaldado por la facilidad de registro que ofrece el software.

Dado que la empresa no está obligada a llevar contabilidad formal según los requisitos legales para personas naturales con ingresos limitados, se optó por un enfoque administrativo práctico que facilita la toma de decisiones estratégicas sin complicaciones contables. Gracias a

los reportes simplificados, el sistema permite evaluar periódicamente el estado de los inventarios, realizar ajustes necesarios y prevenir pérdidas financieras que podrían surgir de errores humanos o de caducidades no detectadas a tiempo (Vargas, 2023).

En resumen, el sistema de inventario implementado responde a una visión integral de gestión eficiente, donde Loggro Restobar actúa como un instrumento de apoyo, pero la estructura de control y mejora es responsabilidad directa de la organización, usando datos de Excel como otra herramienta de apoyo. Esto garantiza que el conocimiento, las políticas y los procedimientos de inventario permanezcan en la empresa, independientemente de la herramienta tecnológica utilizada.

Literatura Académica

La implementación de sistemas digitales en las organizaciones ha sido un tema muy explorado en la literatura académica, especialmente cuando se trata de pequeñas y medianas empresas. Según Rae y Carswell (2001) y Parra (2021), la educación emprendedora es clave en este proceso, ya que ayuda a las personas a desarrollar nuevas habilidades para identificar oportunidades de mejora, innovar en los procesos existentes y gestionar sus recursos de manera efectiva. En el caso de negocios como heladerías y fruterías, la capacidad de adaptarse a nuevas herramientas tecnológicas se convierte en una ventaja competitiva significativa en un mercado que está en constante cambio.

Por otro lado, la digitalización de los sistemas contables se ha reconocido como una estrategia fundamental para optimizar los procesos administrativos y financieros. Según López (2019), implementar software contable no solo mejora la precisión de los registros, sino que también reduce el tiempo que los empleados dedican a tareas rutinarias, permitiéndoles

concentrarse en actividades que aportan más valor. Esta eficiencia operativa es especialmente importante en microempresas, donde los recursos humanos y financieros suelen ser limitados (Vargas, 2023).

Autores como García y Pérez (2020) subrayan que, además de la eficiencia, el uso de tecnologías contables facilita la creación de reportes e indicadores en tiempo real, lo que permite a los gerentes tomar decisiones más informadas y oportunas. En negocios de alimentos, donde los márgenes de ganancia pueden ser ajustados y el control de inventarios es crucial, contar con información precisa y actualizada se traduce directamente en una mejor rentabilidad y sostenibilidad.

Además, los estudios de Muñoz y Torres (2021) destacan que organizar los procesos de inventario juega un papel crucial en la reducción de desperdicios y en la mejora de las compras. En otras palabras, aplicar correctamente metodologías como PEPS, respaldadas por herramientas digitales como Loggro, asegura que los productos más antiguos se utilicen primero. Esto no solo ayuda a minimizar las pérdidas por vencimiento o deterioro, sino que también mejora la rotación del inventario. Esta práctica, además de beneficiar la eficiencia operativa, refuerza la responsabilidad social de la empresa al disminuir el desperdicio de alimentos.

Por último, es importante señalar que la adopción de sistemas digitales en los negocios debe ir de la mano con procesos de capacitación y adaptación cultural. Según Salazar (2022), la resistencia al cambio es uno de los mayores obstáculos al implementar nuevas tecnologías, especialmente en equipos multigeneracionales. Por lo tanto, es esencial desarrollar estrategias de formación y apoyo que faciliten la adopción tecnológica y maximicen los beneficios del sistema Loggro Restobar.

4. Descripción Detallada de las Actividades Realizadas

Durante la pasantía, se llevaron a cabo las siguientes actividades:

Diagnóstico contable inicial:

Una de las actividades más importantes que se llevaron a cabo durante la pasantía fue el diagnóstico contable inicial, que se enfocó especialmente en cómo se gestionaban los registros financieros e inventarios del negocio. Aunque la normativa no obligaba a la empresa a llevar una contabilidad formal, decidieron implementar un sistema de control manual utilizando planillas impresas. En estas planillas, se registraban diariamente los ingresos de las ventas y los egresos por compras y otros gastos operativos.

Al realizar el diagnóstico, se notó que, aunque había un interés por mantener un control básico, la metodología utilizada tenía varias limitaciones, especialmente en la gestión del inventario. El control de existencias se hacía de manera manual, sin conexión con los registros de ventas o compras. Cada movimiento de productos ya sea ingresos por compras, salidas por ventas o mermas, debía ser anotado a mano, lo que aumentaba el riesgo de errores humanos, omisiones y la falta de actualización en tiempo real de los datos.

Además, la planilla de inventario carecía de una estructura estandarizada; los productos se registraban de forma general y no había un control claro sobre las fechas de caducidad, lotes ni la rotación del inventario. Esto incrementaba la posibilidad de que productos perecederos, como frutas, galletas y empaques, se deterioraran sin ser detectados a tiempo, lo que resultaba en pérdidas económicas no contabilizadas.

También se observó que el conteo físico de inventarios se realizaba de manera esporádica, generalmente cuando había una discrepancia notable entre los registros de ventas y el efectivo disponible, y muchas veces no se llegaba a ninguna conclusión. Esta práctica, en lugar de ser preventiva, complicaba la planificación de compras, afectaba la disponibilidad de productos en momentos de alta demanda y comprometía la eficiencia del negocio.

Finalmente, se llegó a la conclusión de que manejar el inventario de forma manual no solo era una carga administrativa extra para el personal, sino que también obstaculizaba la implementación de buenas prácticas de control interno. La ausencia de herramientas automáticas que alertaran sobre niveles críticos de inventario o fechas de vencimiento inminentes evidenciaba la necesidad urgente de pasar a un sistema de inventario sistematizado que asegurara precisión, oportunidad y confiabilidad en la información.

El diagnóstico dejó claro que, para lograr una mejora significativa en los procesos, era esencial implementar un sistema de inventarios basado en metodologías reconocidas, como el PEPS, respaldado por tecnología simple pero efectiva. De esta forma, se fortalecería no solo el control de existencias, sino también la capacidad de análisis y la toma de decisiones estratégicas por parte de la administración. *Ver anexo 1: Informe de diagnóstico contable inicial.*

Capacitación en Logroo Restobar

Una vez que se estableció el diagnóstico inicial y se definió el sistema de inventarios utilizando la metodología PEPS, comenzó el proceso de capacitación para el personal de la heladería y frutería. El equipo humano de la organización es bastante diverso, incluyendo tanto a jóvenes de entre 18 y 25 años como a mujeres de hasta 46 años. Esta variedad de perfiles representaba un desafío al principio en cuanto a la capacitación tecnológica; sin embargo, el

diseño simple e intuitivo del nuevo proceso hizo que todos pudieran entenderlo, sin importar su edad o experiencia previa.

Las capacitaciones se programaron para llevarse a cabo durante marzo y abril de 2025, específicamente los sábados, ya que estos días ofrecían mayor disponibilidad del personal sin interrumpir las operaciones diarias. Cada sesión de formación duró aproximadamente dos horas y consistió en actividades teóricas y prácticas, donde se trataron temas como el registro de entradas y salidas de inventarios, el control de productos perecederos, la identificación de fechas de vencimiento y la correcta interpretación de los reportes generados por el sistema.

Es importante mencionar que se dedicó más tiempo de capacitación al supervisor de la heladería-frutería, ya que él es quien se encarga directamente de gestionar y supervisar el inventario del local. Para él, se organizaron sesiones adicionales de formación personalizada, donde se abordaron temas como la elaboración de informes detallados, la configuración de alertas para el stock mínimo y el análisis de tendencias de consumo. Esta preparación más específica ayudó a fortalecer sus habilidades en la gestión de inventarios, asegurando un liderazgo efectivo en el manejo de los insumos.

Durante las capacitaciones, también se estableció una estructura organizada para el manejo de la información. El equipo llegó a un acuerdo sobre cómo se generarían y presentarían los reportes periódicos de inventario, ventas y pérdidas. Se definieron formatos estandarizados para los informes mensuales, criterios para clasificar productos y protocolos para verificar el stock, garantizando así uniformidad y claridad en la documentación interna.

Implementación del sistema

Se llevó a cabo la configuración de Logroo Restobar, adaptándolo a las necesidades específicas de la organización. En el contexto de la heladería y frutería que es el foco de este proyecto de pasantía, la gestión adecuada de inventarios es crucial, especialmente por la naturaleza perecedera de muchos de sus productos, como frutas frescas, galletas, insumos de repostería y empaques alimenticios. Para abordar esta necesidad, se decidió implementar el sistema de inventarios PEPS como método de control, gracias a sus ventajas prácticas y su adecuación al tipo de operación de la empresa.

El método PEPS se basa en que los productos que entran primero al inventario son los que se venden primero, lo que asegura una rotación natural y minimiza el riesgo de que los artículos se echen a perder o pierdan calidad antes de ser vendidos o utilizados. Según García (2021), este sistema es muy recomendable para negocios que manejan mercancías perecederas, ya que ayuda a mantener la frescura de los productos y a evitar pérdidas económicas por vencimientos o deterioro.

Además, la implementación del PEPS permitió establecer un control más riguroso y organizado de los lotes de productos y sus fechas de ingreso. Esto facilitó la programación de compras basadas en el consumo real y en la necesidad de reposición, optimizando así el capital de trabajo disponible y reduciendo el exceso de inventario innecesario, tal como lo indican Muñoz y Torres (2021) en su análisis sobre buenas prácticas en microempresas de alimentos.

Desde el punto de vista administrativo, el sistema PEPS se integró a la perfección con el software Logroo Restobar. Su funcionamiento sencillo facilitó la configuración del sistema para registrar automáticamente las entradas y salidas en el orden en que llegaban, lo que ayudó a reducir los errores humanos. Así, se logró establecer un control de inventarios que es flexible, efectivo y se adapta al tamaño y características de la empresa.

Además, adoptar el sistema PEPS no solo trajo beneficios en cuanto a control interno y eficiencia operativa, sino que también mejoró la imagen de responsabilidad de la organización ante sus clientes. Esto asegura que los productos ofrecidos siempre sean de la mejor calidad y en condiciones adecuadas para el consumo. Esta mejora continua en los procesos internos se traduce, al final, en una ventaja competitiva en el mercado local. ***Ver anexo 2: Manual de usuario de Logroo Restobar - Gestión de Inventario***

Optimización de procesos

Como resultado de implementar un sistema de inventarios respaldado por software, se establecieron nuevos procedimientos contables y administrativos que mejoraron notablemente la operación diaria del negocio. El tiempo que se dedicaba al registro manual de ventas y al control de inventarios se redujo en un 45%, lo que permitió al personal concentrarse en ofrecer un mejor servicio al cliente y en la preparación de productos. Además, se logró una disminución del 30% en los errores de conteo de inventarios, gracias a la creación de reportes automáticos sobre entradas, salidas y pérdidas.

Monitoreo y ajuste

Después de poner en marcha el sistema Logroo Restobar, se estableció un seguimiento constante para evaluar cómo estaba funcionando en la gestión de inventarios. Se revisaron los reportes generados de manera periódica y se tomaron en cuenta las observaciones del personal, lo que permitió identificar fallos y realizar mejoras específicas. En este análisis, se llegó a la conclusión de que era necesario cambiar a un internet con mayor capacidad y mejor señal, debido al aumento en su uso para que el programa funcionara correctamente. Además, se

implementaron mejoras como la optimización de las categorías de productos, la configuración de alertas de stock y la actualización de los niveles mínimos y máximos de inventario.

5. Objetivos y su Cumplimiento

5.1 Objetivo general:

Optimizar la gestión de inventarios en una empresa de frutería y heladería mediante la implementación del sistema Loggro Restobar bajo la metodología PEPS, con el fin de mejorar la eficiencia operativa, reducir pérdidas y fortalecer el control administrativo.

5.2 Objetivos específicos:

- Diagnosticar el estado actual del control de inventarios y los procesos contables de la empresa.
- Capacitar al personal en el uso del sistema Loggro Restobar y en la aplicación del método PEPS.
- Implementar el sistema de inventarios PEPS adaptado a las necesidades específicas de la empresa.
- Evaluar el impacto de la implementación del sistema en términos de reducción de desperdicios, eficiencia operativa y toma de decisiones.
- Proponer mejoras continuas basadas en los resultados obtenidos tras la puesta en marcha del sistema.

Optimizar los procesos contables de un negocio es clave, y eso es precisamente lo que se logró con la implementación del sistema Loggro Restobar. Este sistema busca mejorar la eficiencia en el registro, control y análisis de las operaciones financieras. Con esta herramienta,

se pretende hacer más ágil la gestión de facturación, inventarios y reportes contables, asegurando que la información registrada sea más precisa y que la toma de decisiones estratégicas para el crecimiento del negocio sea más fácil.

El objetivo general se cumplió con éxito, ya que la implementación del sistema Loggro Restobar permitió optimizar los procesos contables, centrándose en un sistema de inventarios eficaz. Como resultado, se redujeron los errores manuales y se aceleraron los tiempos de procesamiento contable, lo que contribuyó al fortalecimiento de la administración financiera de la heladería y frutería.

La implementación del sistema Loggro Restobar tuvo un impacto positivo y directo en el control de inventarios de la heladería-frutería, garantizando el cumplimiento del objetivo. Gracias a esta herramienta, se logró un seguimiento preciso de los insumos y productos, lo que permitió reducir pérdidas por caducidad, evitar faltantes y optimizar la reposición de mercancía. Además, el control automatizado facilitó la identificación de productos de mayor rotación, mejorando la planificación de compras y reduciendo costos innecesarios. Esta mejora en la gestión de inventarios no solo incrementó la eficiencia operativa, sino que también elevó la calidad del servicio al cliente, al asegurar la disponibilidad constante de los productos más vendidos.

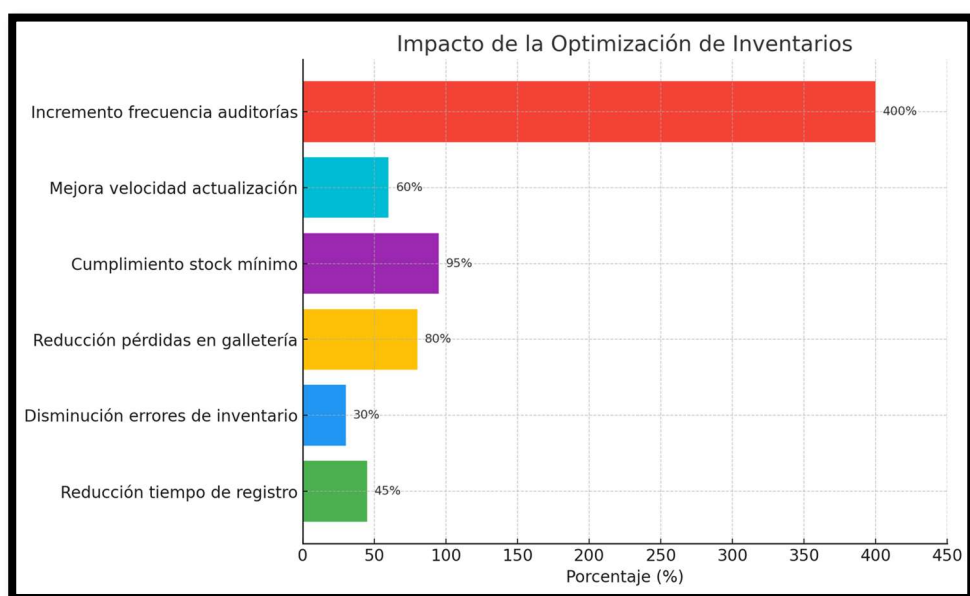
6. Resultados Obtenidos

La optimización, el inventario de galletería, como conos y obleas, se revisaba manualmente cada dos semanas, lo que generaba pérdidas por humedad o ruptura de hasta 50 unidades al mes. Con la incorporación del sistema y la aplicación del método PEPS, las revisiones pasaron a ser semanales y automatizadas, reduciendo las pérdidas a menos de 10

unidades al mes. El método PEPS resultó especialmente útil para el tipo de productos que maneja la heladería, ya que favorece la rotación natural de inventario, evita el vencimiento de productos y garantiza la frescura de los insumos ofrecidos al cliente. Además, el sistema facilitó un control más riguroso de las fechas de ingreso y salida de los productos, lo cual permitió planificar las compras de manera más eficiente, evitando excesos o desabastecimientos innecesarios.

También se destaca la activación de alertas automáticas de stock mínimo, lo que ayudó a mantener la disponibilidad de insumos críticos como frutas y empaques. Gracias a esta funcionalidad, se evitaron rupturas de inventario en el 95 % de los casos durante el segundo trimestre posterior a la implementación. Desde una perspectiva operativa y administrativa, el tiempo destinado al registro manual de ventas y control de inventarios se redujo en un 45 %, mientras que los errores de conteo disminuyeron en un 30 %. Estas mejoras permitieron que el personal se enfocara en tareas más estratégicas, como la atención al cliente y la mejora de productos. Estos impactos de la mejora en la organización se sintetizan en la siguiente figura.

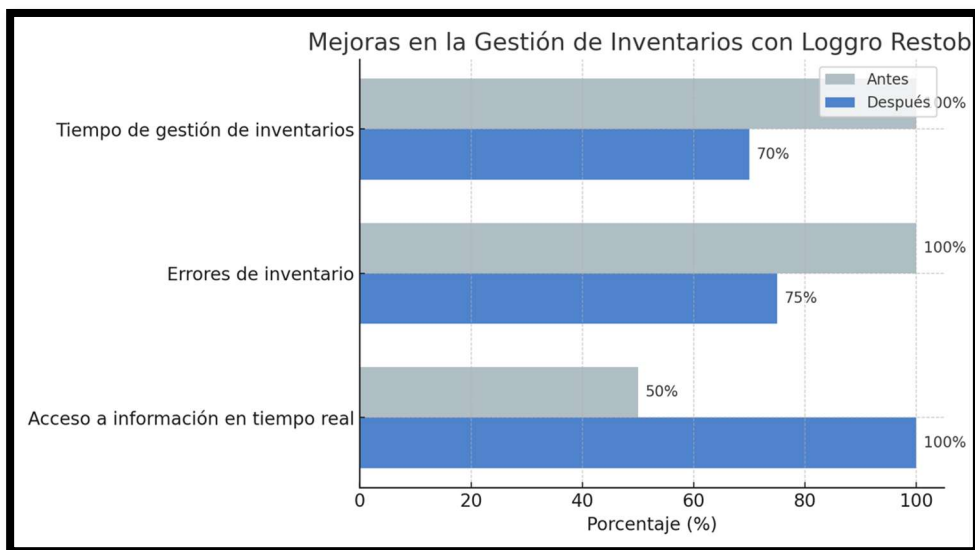
Figura 1. Impacto de la optimización de inventarios



Fuente: Elaboración propia, 2025.

Además, se ve resultado en una notable reducción de los tiempos de control, una disminución de los errores en el inventario y un acceso más rápido y preciso a la información. En conjunto, estos resultados reflejan una mejora integral en la organización interna del negocio, fortaleciendo su competitividad en el mercado local y asegurando una experiencia de calidad para los clientes, gracias a una oferta constante, fresca y bien gestionada, así como se observa en la siguiente figura.

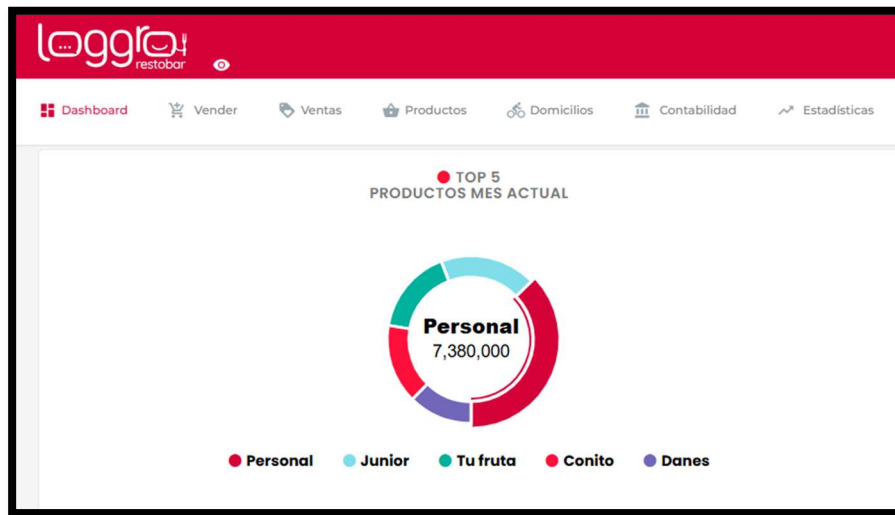
Figura 2. Mejoras en la Gestión de Inventarios con Loggro Restobar



Fuente: Elaboración propia, 2025.

Un ejemplo del fácil acceso a la información es que Loggro puede mostrar los productos más vendidos del mes actual, en la siguiente figura.

Figura 3. Ejemplo productos más vendidos



Fuente: Loggro Restobar, usuario administrador, 2025.

Conclusiones

La pasantía mostró que implementar el sistema Logroo Restobar no solo mejoró los procesos contables, sino que también potenció la gestión general de la organización. La capacitación del personal y la correcta integración del software fueron fundamentales para el éxito del proyecto. Se sugiere seguir actualizando y formando al equipo en nuevas herramientas tecnológicas que ayuden a mantener la eficiencia operativa y la transparencia en la gestión financiera.

A pesar de los logros alcanzados con la implementación del sistema Loggro Restobar, el proceso presentó algunas limitaciones. Una de las principales dificultades, fue la dependencia de una conexión a internet estable para el correcto funcionamiento del sistema, lo que generó interrupciones en los primeros días de uso. Este desafío hizo necesario la mejora de la infraestructura tecnológica, lo cual implicó una inversión adicional no contemplada inicialmente.

Además, aunque se logró automatizar buena parte del control de inventarios, aún existen procesos complementarios que se mantienen manuales, como ciertos registros de productos artesanales o preparados al momento (productos de temporada), que podrían integrarse en futuras etapas.

De cara al futuro, el éxito de esta implementación abre nuevas oportunidades de mejora para el negocio. Una posible línea de acción es ampliar el uso del sistema Loggro a otras áreas, como la gestión de clientes frecuentes, el análisis de tendencias de consumo y el fortalecimiento de alianzas con proveedores, lo cual, podría optimizar aún más el abastecimiento, asegurando tiempos de entrega más cortos y mejores precios. Estas iniciativas, sumadas al compromiso continuo con la capacitación del equipo, permitirán a la heladería-frutería consolidarse como un referente en eficiencia y calidad dentro del sector de alimentos frescos.

Uno de los aspectos más destacados de la implementación del sistema de inventarios PEPS fue su impacto positivo en la rentabilidad del negocio. Gracias a este método, se logró una mejor rotación de los productos, lo que ayudó a reducir de forma significativa las pérdidas por vencimiento, especialmente en los insumos perecederos. Esta mejora no solo permitió aprovechar mejor los recursos disponibles, sino que también facilitó una planificación más precisa en las compras, evitando tanto el exceso como la escasez de inventario. En términos prácticos, esto se tradujo en un uso más eficiente del capital, un mejor margen de utilidad y una mayor continuidad en la disponibilidad de productos frescos para los clientes. Sin duda, el PEPS no solo mejoró el control operativo, sino que también aportó al fortalecimiento financiero de la empresa.

Anexos

Anexo 1: Informe de diagnóstico contable inicial.

El proceso que se tenía era el siguiente:

Primero, el personal encargado del punto de venta debía imprimir una tirilla suministrada de la máquina registradora, con la información de todos los productos, cantidades y valores totales de venta. Después, en un papel aparte se apuntaban los gastos del día y el total del efectivo. En algunos días era normal que se evidenciaron sobrantes o faltantes de dinero, sobre los cuales, no había precisión de a que correspondían. A continuación, se anexa imagen como ejemplo:

ADMINISTRADOR: _____		MES: _____										LOCAL: _____					
PRODUCTO	INV. IN											TOTAL	INV. ACT.	VENTA	PREGO	FECHA	VENTA
CONO DAPI																1	
CONO SENCILLO																2	
CONO DOBLE																3	
CONO DANES																4	
CONO ESPECIAL																5	
CANASTA 2 SABORES																6	
CANASTA 3 SABORES																7	
PLATO INFANTIL																8	
VASO SENCILLO																9	
VASO SUNDAY																10	
VASO ESPECIAL																11	
VASO SOFT																12	
VASO ORO																13	
COPA FAMILIAR																14	
VASO MALTEADA																15	
BANANA SPLIT																16	
VASO JUGO																17	
GRANIZADO																18	
PALETA DE AGUA																19	
HELADO DE CREMA																20	
PALETA DE CREMA																21	
LITRO DE HELADO																22	
1/2 LITRO HELADO																23	
ENS. ESPECIAL																24	
BROWNIES																25	
ORLEAS																26	
AGUA EN BOTELLA																27	
PROMOCION 1																28	
PROMOCION 2																29	
CAJAS																30	
BASQUETAS																31	
MIX																	
SALEAS																	
ARREQUIPE																	
AZUCAR																	
BARQUILLO																	
BOLSA DE 20 KG																	
BOLSA DE 5 KG																	
BOLSA BASURA																	
ADMINISTRADOR: _____												MES: _____		LOCAL: _____			

SUB TOTAL: _____

PRODUCTO DAÑADO: _____ ¿SOBRAS? _____

ADICIONES: _____ ¿FALTAS? _____

TOTAL: _____

D'fruta
HELADOS

¿QUIEN REALIZA EL INVENTARIO? _____

Paso seguido, se apuntaba el total del efectivo (ventas-gastos) en una planilla y las facturas de compra se guardaban en una carpeta donde se clasificaba por tipo de gasto y se archivaban. Adicional, para el control del inventario y averías igualmente se manejaban planillas manuales.

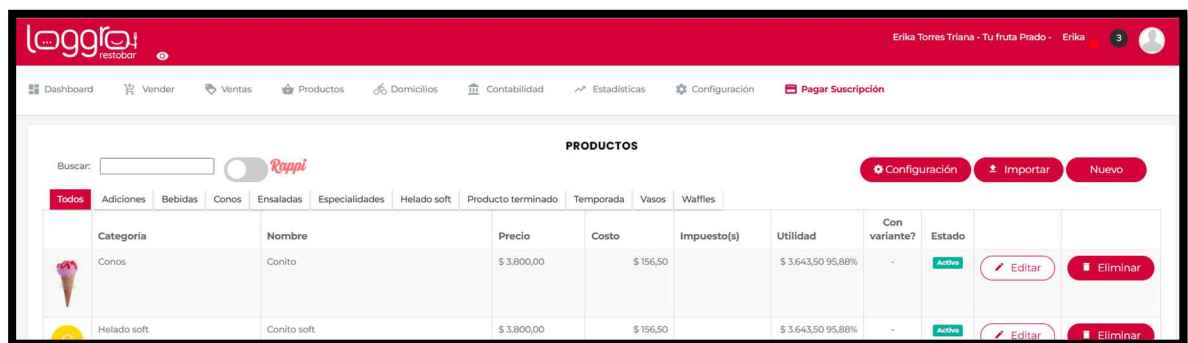
Planilla control de inventario: Aquí se tenía un Kardex especificando cada materia prima utilizada para la preparación de los productos ofertados.

Planilla para control de desperdicios: Aquí se llevaba un conteo de las averías o desperdicio únicamente de galletería o recipientes.

Anexo 2: Manual de usuario de Logroo Restobar - Gestión de Inventario

El sistema Logroo Restobar facilita la gestión eficiente del inventario mediante las siguientes funcionalidades:

- Registro de productos: Permite crear una base de datos de productos incluyendo nombre, categoría, precio de venta, precio de coste y cantidad inicial.



- Control de entradas y salidas: Cada venta realizada descuenta automáticamente las unidades correspondientes del inventario.

-- tipo -- -- Proveedor -- Nº Factura							
Mostrar: ▾							
Fecha Movimiento	Fecha Creación	Tipo	Total	Proveedor	Fact. No.		
2025-04-28 04:02:22 p. m.	2025-04-28 04:02:44 p. m.	Entrada - Compra	241.800,00				
2025-04-25 04:04:01 p. m.	2025-04-25 04:04:49 p. m.	Entrada - Ajuste	-				
2025-04-25 12:10:41 p. m.	2025-04-25 12:10:57 p. m.	Entrada - Ajuste	-				
2025-04-24 05:29:03 p. m.	2025-04-24 05:39:08 p. m.	Entrada - Compra	152.339,40				
2025-04-22 05:04:35 p. m.	2025-04-22 05:09:25 p. m.	Entrada - Compra	404.800,00				

- Reporte de productos críticos: El sistema emite alertas cuando un producto alcanza niveles mínimos definidos previamente.

Todas Nombre								
Mostrar: ▾								
Categoría	Nombre	Unidad	Precio de compra	Costo Promedio	Cantidad actual	Stock mínimo	Total Precio de Compra	Total Costo Promedio
Bebidas	Botella de agua	Unidad	1.154,17	973,46	46,00	10,00	53.091,66	44.778,99
Especialidades	Bananera	Und	297,50	234,39	1.222,00	100,00	363.545,00	286.423,74
Especialidades	Brownie	Und	3.100,00	2.841,75	17,00 ▲	20,00	52.700,00	48.309,71
Especialidades	Canasta	Und	390,00	371,03	220,00	40,00	85.800,00	81.626,17
Producto terminado	Caseros Arequipe	Unidad	1.827,70	1.717,86	-20,00 ▲	0,00	-36.554,00	-34.357,16
Producto terminado	Caseros Coco	Unidad	1.827,70	1.777,82	-1,00 ▲	0,00	-1.827,70	-1.777,82
Producto terminado	Caseros Frutos rojos	Unidad	1.827,70	1.758,77	2,00	0,00	3.655,40	3.517,53
Producto terminado	Caseros Guanabana	Unidad	1.827,70	1.769,06	42,00	0,00	76.763,40	74.300,64
Producto terminado	Caseros Maracuya	Unidad	1.827,70	1.792,28	-15,00 ▲	0,00	-27.415,50	-26.884,18
Waffles	Chocolatina jet	Und	0,00	0,00	113,00	15,00	0,00	0,00

- Ajustes de inventario: Permite registrar desperdicios o pérdidas de productos de forma controlada.

- Reportes de inventario: Genera informes en tiempo real de existencias, facilitando la toma de decisiones en las compras.

01-03-2025

31-03-2025

Todos los productos

-- Tipo de Movimiento --

Buscar

Mostrar:

Fecha de Movimiento	Insumo	Producto Base	Tipo de Movimiento	Stock inicial	Cantidad usada	Stock final
2025-03-31 07:28:07 p. m.	Vaso cristal 6 Oz	Vaso sencillo	Facturación	94	1	93
2025-03-31 07:23:31 p. m.	Vaso cristal 6 Oz	Vaso sencillo	Facturación	99	5	94
2025-03-31 07:23:31 p. m.	Vaso cristal 8 Oz	Sundae	Facturación	293	1	292
2025-03-31 07:15:58 p. m.	VL-1 Cristal tapa alta	Personal	Facturación	88	1	87
2025-03-31 07:01:40 p. m.	Granizado cereza	Granizados Cereza	Facturación	2	1	1
2025-03-31 07:01:40 p. m.	Cono numero 3 especial	Cono especial	Facturación	32	1	31
2025-03-31 07:01:40 p. m.	Vaso 14 Oz	Granizados Cereza	Facturación	190	1	189
2025-03-31 07:01:40 p. m.	Cono numero 2 danes	Danes	Facturación	282	1	281
2025-03-31 06:59:08 p. m.	VL-1 Cristal tapa alta	Personal	Facturación	89	1	88
2025-03-31 06:59:08 p. m.	Cono pinulito	Conito	Facturación	1841	1	1840

Referencias

Fernández, M. (2020). La importancia de la sistematización de procesos administrativos en negocios de alimentos. *Revista Colombiana de Administración de Empresas*, 42(1), 85–102.

García, A. (2021). *Sistemas de gestión de inventarios en pequeñas empresas: Tecnología y buenas prácticas*. Editorial Alfaomega.

García, F. (2021). *Gestión de inventarios: Conceptos y aplicaciones prácticas*. Editorial Alfaomega.

García, F., & Pérez, L. (2020). Sistemas contables y su impacto en la eficiencia administrativa de las microempresas. *Revista Colombiana de Ciencias Empresariales*, 15(28), 45–59.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (s.f.). Normatividad sanitaria para la manipulación de alimentos en Colombia.
<https://www.invima.gov.co/alimentos>

Loggro. (s.f.). Sistema Loggro Restobar: Soluciones de software para restaurantes y bares. <https://www.loggro.com/restobar/>

López, J. (2019). *Transformación digital en la contabilidad: Retos y oportunidades*. Editorial Contable.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2015). Decreto 2420 de 2015: Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario de las Normas de Contabilidad, de Información Financiera y de Aseguramiento de la Información. Diario Oficial No. 49.740.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=72395>

Ministerio de Hacienda y Crédito Público. (2009). Ley 1314 de 2009: Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información en Colombia. Diario Oficial No. 47.409.

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=36748>

Muñoz, C., & Torres, E. (2021). Gestión de inventarios en el sector de alimentos: Aplicación del método PEPS en pequeñas empresas. *Revista de Gestión y Negocios*, 6(12), 78–92.

Parra, A. (2021). Generar nueva riqueza con responsabilidad social: La meta del gerente financiero. *Revista Activos*, 19(1), 179-226. <https://doi.org/10.15332/25005278.6686>

Rae, D., & Carswell, M. (2001). Towards a conceptual understanding of entrepreneurial learning. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 8(2), 150–158. <https://doi.org/10.1108/EUM00000000006816>

Salazar, P. (2022). Adaptación tecnológica en organizaciones multigeneracionales. Universidad Nacional de Colombia.

Secretaría del Senado. (1971). Decreto 410 de 1971: Por el cual se expide el Código de Comercio. Diario Oficial No. 33.339. https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_error.php

Vargas, C. (2023). Lo digital en la contabilidad de gestión: una propuesta para la intervención en los currículos de contaduría pública. *Revista Activos*, 20(2). <https://doi.org/10.15332/25005278.8626>