



Artículo de Investigación / *Research Article*

## Reducción de costos mediante la implementación del control de inventarios en el rubro gastronómico en Asunción-Paraguay, 2024

*Cost reduction through the implementation of inventory control in the gastronomic sector in Asunción-Paraguay, 2024*

Chap Kau Kwan-Chung <sup>1</sup>

<https://orcid.org/0000-0002-5478-3659>

<sup>1</sup>Universidad del Pacífico. Asunción, Paraguay.  
wendy505@hotmail.com

Carlos Rafael Riquelme-Benítez <sup>2</sup>

<https://orcid.org/0000-0001-9414-3333>

<sup>2</sup>Universidad Americana. Asunción, Paraguay.  
rafaelriquelmeb@outlook.com

Chu Rong Wu-Huang <sup>1</sup>

<https://orcid.org/0009-0005-5154-9217>

<sup>1</sup>Universidad del Pacífico. Asunción, Paraguay.  
aramiwu1206@gmail.com

Miguel Ángel Alegre-Brítez <sup>3</sup>

<https://orcid.org/0000-0003-4265-9391>

<sup>3</sup>Universidad Nacional de Asunción. San Lorenzo, Paraguay.  
malegre333@gmail.com

### INFORMACION SOBRE ARTICULO

*Palabras Clave:*

Reducción de costos  
Control de Inventarios  
Contabilidad  
Paraguay

### RESUMEN

El estudio tiene como objetivo determinar la reducción de costos mediante la implementación del control de inventarios en el rubro gastronómico en Asunción-Paraguay, 2024. Se utilizó un enfoque cualitativo, no experimental, transversal, exploratorio y descriptivo. Se entrevistó a 13 informantes de locales gastronómicos en la ciudad de Asunción, Paraguay. Los criterios de inclusión fueron: encargados o dueños de los establecimientos de comida localizadas en la capital y participación voluntaria. Se empleó una guía de 10 preguntas abiertas bajo 4 categorías (Factores de composición del inventario, Factores de proceso de gestión, Factores económicos y Factores del tiempo de implementación) por juicio en el 2024. Los resultados más significativos fueron: Se ha estimado un promedio de 15 a 30 millones de inventario mensual en las localidades entrevistadas. En cuanto al registro de las entradas y salidas de productos, 5 de las empresas hacen un control manual en planillas físicas y 8 usando las TIC. Los mayores desafíos al intentar controlar los costos relacionados con el inventario fueron: desperdicio de productos perecederos, especialmente la carne, la falta de tiempo para hacer inventarios frecuentes y la falta de un sistema que facilite la gestión diaria. Finalmente, la implementación de un sistema de control de inventarios es un aspecto crucial para cualquier negocio que busque optimizar su eficiencia operativa. Se concluye que el sector gastronómico en Asunción enfrenta desafíos en la gestión de inventarios y costos, pero la adopción de tecnología, capacitación y prácticas sostenibles como la gastronomía circular mejora la eficiencia operativa y competitividad.

*Keywords:*

Cost Reduction  
Inventory Control  
Accounting  
Paraguay

### ABSTRACT

The study aims to determine the cost reduction through the implementation of inventory control in the gastronomic sector in Asunción-Paraguay, 2024. A qualitative, non-experimental, transversal, exploratory and descriptive approach was carried out in the study. Thirteen informants from gastronomic establishments in the city of Asunción, Paraguay were interviewed. The inclusion criteria were: managers or owners of food establishments located in the capital and voluntary participation. A guide of 10 open questions was used under 4 categories (Inventory composition factors, Management process factors, Economic factors and Implementation time factors) per trial in 2024. The most significant results were: An average of 15 to 30 million monthly inventory has been estimated in the interviewed locations. Regarding the registration of product inputs and outputs, 5 of the companies do a manual control on physical forms and 8 using ICT. The biggest challenges when trying to control inventory-related costs were: waste of perishable products, especially meat, lack of time to do frequent inventories, and lack of a system that facilitates daily management. Finally, the implementation of an inventory control system is a crucial aspect for any business seeking to optimize its operational efficiency. It is concluded that the gastronomic sector in Asunción faces challenges in inventory and cost management, but the adoption of technology, training, and sustainable practices such as circular gastronomy improves operational efficiency and competitiveness.

*Historial del Artículo*

Fecha de Recepción: 22/01/2025

Fecha de Aprobación: 15/04/2025

Fecha de Publicación: 23/04/2025

Área del conocimiento: Ciencias Económicas.

Autor de correspondencia

Email: [wendy505@hotmail.com](mailto:wendy505@hotmail.com) (Chap Kau Kwan Chung)

<https://doi.org/10.70833/rseisa19item670>

Conflictos de Interés: Los autores declaran no tener conflicto de interés de ningún tipo.

Este es un artículo de acceso abierto bajo una licencia Creative Commons CC-BY. Licencia <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Citación recomendada: Chap, K. K. C., Chu, R. W. H., Riquelme Benítez, C. R., Alegre Brítez, M. Á. (2025). Reducción de costos mediante la implementación del control de inventarios en el rubro gastronómico en Asunción-Paraguay, 2024. Revista sobre estudios e investigaciones del saber académico (Encarnación), 19(19): e2025004

## Introducción.

La gestión de inventarios, integrada a la cadena de valor empresarial, debe alinearse con la estrategia y tácticas organizacionales para garantizar la satisfacción del cliente (González, 2020). La gestión eficiente de los inventarios representa un pilar esencial para la sostenibilidad económica en el sector gastronómico. En un entorno competitivo como el de Asunción, Paraguay, el control de inventarios no solo optimiza el uso de recursos, sino que también permite reducir costos operativos, minimizando desperdicios y ajustando las compras a la demanda real. Este enfoque es particularmente relevante en 2024, donde las dinámicas de consumo han sido influenciadas por factores económicos, tecnológicos y cambios en las preferencias de los consumidores. Cabe recordar que como mencionan Bazán Benítez et al. (2021), la industria gastronómica nacional genera servicios de hospitalidad y sostiene directamente más de 60,000 empleos; por ello es una industria en crecimiento que requiere de mejores manejos.

Los métodos de control de inventarios deben adaptarse a las características y necesidades de la empresa, enfocándose en maximizar las utilidades (Trujillo, 2020). El control de inventarios, además de ser una herramienta clave para la planificación estratégica, actúa como un mecanismo para mejorar la rentabilidad de los negocios gastronómicos. La implementación de tecnologías avanzadas y metodologías específicas permite a los establecimientos realizar un seguimiento preciso de los insumos, reducir la obsolescencia y evitar pérdidas innecesarias. De este modo, se fomenta una gestión financiera más sólida y se incrementa la capacidad de respuesta ante las fluctuaciones del mercado. El sector gastronómico es crucial para la economía mundial, contribuyendo al empleo, la cultura y la sociedad (Montes Uribe, 2024).

Las prácticas contables potencian la eficiencia y facilitan decisiones acertadas en emprendimientos gastronómicos (Menéndez-Mera & Aguayo-Joza, 2023). Diversos estudios han demostrado que la falta de control adecuado en los inventarios puede generar costos ocultos significativos, desde compras excesivas hasta pérdidas por productos vencidos o mal almacenados. En la última década, la gastronomía ha cobrado relevancia gracias al auge del turismo global, impulsado por el interés en experiencias culinarias locales e internacionales. Este fenómeno ha aumentado la demanda y transformado hábitos sociales. No

obstante, el sector enfrenta desafíos como los "costos ocultos", que limitan su crecimiento (Cortés et al., 2020).

En el ámbito gastronómico, donde los márgenes de ganancia suelen ser ajustados, estos costos pueden comprometer la viabilidad del negocio. Por lo tanto, la adopción de sistemas de gestión de inventarios eficaces no solo representa una ventaja competitiva, sino una necesidad operativa. Se resalta la importancia de un diagnóstico inicial que permita identificar características, objetivos estratégicos y herramientas viables para apoyar la toma de decisiones (Taramona Ruiz et al., 2023).

En el contexto de Asunción, los restaurantes enfrentan desafíos únicos relacionados con el abastecimiento y manejo de insumos perecederos, así como con la estacionalidad de ciertos productos. Este trabajo busca analizar cómo la implementación de estrategias de control de inventarios contribuye a la reducción de costos y mejora la eficiencia operativa en este sector. Finalmente, la investigación plantea contribuir al conocimiento existente sobre las prácticas de gestión en el sector gastronómico paraguayo, proporcionando un marco para la toma de decisiones fundamentadas que promuevan la sostenibilidad económica y operativa de los negocios locales.

## Materiales y Métodos

Se utilizó un enfoque cualitativo, no experimental, transversal, exploratorio y descriptivo. Se entrevistó a 13 participantes de locales gastronómicos en la ciudad de Asunción, Paraguay. Los criterios de inclusión fueron: encargados o dueños de los establecimientos de comida localizadas en la capital y participación voluntaria, mientras se excluyeron localidades fuera del área de análisis. La recolección de datos se llevó a cabo de manera presencial, in situ, dedicando aproximadamente 20 minutos a cada entrevista. Se empleó una guía de 10 preguntas abiertas bajo 4 categorías (Factores de composición del inventario, Factores de proceso de gestión, Factores económicos y Factores del tiempo de implementación) por juicio en el 2024 (ver tabla 1). Se ha protegido el anonimato de los participantes y la mayoría no permitió el uso de filmadoras o grabadoras de audio durante la recolección de datos.

**Tabla 1**

Guía de preguntas utilizada en la entrevista.

Categoría	#	Preguntas
Factor de composición del inventario	1	¿Cuál es el tamaño promedio de su inventario mensual?
	2	¿Qué tipo de productos representan el mayor costo en su inventario?
Factor de proceso de gestión	3	¿Con qué frecuencia realiza el conteo físico de su inventario?
	4	¿Cómo registran las entradas y salidas de productos?
	5	¿Qué herramientas o software utilizan para gestionar el inventario?
Factor económico	6	¿Ha notado una variación significativa en los costos de su negocio antes y después de implementar un sistema de control de inventarios?
	7	¿Cuáles son los mayores desafíos que enfrenta al intentar controlar los costos relacionados con el inventario?
	8	¿Considera que la implementación del control de inventarios ha mejorado la eficiencia operativa de su negocio?
Factor de tiempo de implementación	9	¿Cuánto tiempo le tomó implementar un sistema de control de inventarios en su negocio?
	10	Desde que implementaron controles de inventarios, ¿ha disminuido el nivel de desperdicios o mermas en su negocio?

Fuente: Elaboración propia (2024).

## Resultados

Tras dialogar con los 13 encargados de los negocios gastronómicos ubicados en la ciudad de Asunción en el país, los resultados más destacados revelaron los siguientes aspectos:

Los entrevistados han estimado la existencia de un promedio de 15 a 30 millones de inventario mensual en sus localidades.

*“Entre 25 y 30 millones de guaraníes” (E2).*

*“Depende mucho del movimiento en sí, de los fines de semanas, días festivos, entre otros” (E10).*

*“El tamaño promedio de nuestro inventario mensual varía entre 15 y 20 millones de guaraníes, dependiendo de la demanda estacional y los eventos especiales” (E1).*

En relación con los productos que generan los mayores costos en sus inventarios, se ha identificado una extensa lista de insumos, siendo las carnes, lácteos y las especias los que más se han destacado en las menciones.

*“Especias puesto que son importados” (E8).*

*“El queso es el producto que representa el mayor costo debido a las condiciones específicas de almacenamiento” (E2).*

*“El producto de mayor costo en nuestro inventario es la carne, ya que es el principal ingrediente en la mayoría de los platos de nuestro menú y requiere condiciones específicas de almacenamiento” (E1).*

La frecuencia con la que se realiza el conteo físico del inventario varía entre las diferentes localidades. Mientras que 6 optaron por hacerlo cada semana, otros lo realizan el conteo cada 15 días, lo que también les ayuda a tener una visión clara de su stock. Además, 2 de los entrevistados afirmaron hacerlo de forma mensual, y solo 1 trimestral.

*“De forma semanal y según necesidad” (E9).*

*“Realizamos el conteo físico del inventario cada 15 días” (E1).*

*“Tenemos una política interna de realizarlo cada semana” (E13).*

*“Cada semana, permite ajustar rápidamente cualquier discrepancia detectada en el sistema y mantener un control eficiente” (E2).*

El registro de las entradas y salidas de productos se realiza de diferentes maneras. Por un lado, 5 de las empresas hacen un control manual en planillas físicas, lo que nos permite tener un registro tangible de cada movimiento. Sin embargo, 8 de ellas también han implementado las TIC para la agilización del proceso de gestión. Esta combinación de métodos nos ayuda a mantener un control más eficiente y preciso de los inventarios. Y el software más utilizado es llamado *Soft Restaurant* aunque 2 de los locales han afirmado que el software fue llevado por una empresa de TIC pero personalizada.

*“Actualmente, registramos las entradas y salidas manualmente en planillas físicas” (E1).*

*“Utilizamos la forma digital para tal caso” (E7).*

*“Utilizamos un software especializado que registra automáticamente las entradas y salidas de productos. Los proveedores cargan los datos de entrega, y las salidas se vinculan a las ventas registradas en el punto de venta” (E2).*

En relación con la variación significativa en los costos del negocio antes y después de implementar un sistema de control de inventarios, aquellos que no han adoptado este sistema no han podido medir su impacto. Por otro lado, las empresas que sí lo han implementado han destacado una

brecha considerable entre los costos asociados a la gestión de inventarios con y sin el uso de este sistema. Esto evidencia la importancia de contar con herramientas adecuadas para optimizar la gestión y reducir gastos.

*“Definitivamente que sí” (E9).*

*“Al no contar con un sistema formal de control, no hemos visto reducciones claras en los costos” (E1).*

*“Sí, desde la implementación del software hemos reducido los costos operativos en aproximadamente un 15%” (E2).*

Los mayores desafíos al intentar controlar los costos relacionados con el inventario pueden incluir varios factores. Entre las respuestas más destacadas se encuentran:

*“Prever con precisión las fluctuaciones en la demanda” (E2).*

*“El desperdicio de productos perecederos, especialmente la carne, la falta de tiempo para hacer inventarios frecuentes y la falta de un sistema que facilite la gestión diaria” (E1).*

La implementación de un sistema de control de inventarios es un aspecto crucial para cualquier negocio que busque optimizar su eficiencia operativa. Cinco de los entrevistados mencionaron que definitivamente el sistema manual es mucho más arcaico y se invierte en ella, sin embargo, la disponibilidad de los recursos también es una clave que debe tener en cuenta las empresas.

*“Sin duda, las TIC ayudan en el proceso” (E12).*

*“Aunque hacemos lo posible con el sistema manual, creemos que la eficiencia podría mejorar significativamente si implementáramos un sistema de control” (E1).*

*“Absolutamente. Ahora podemos planificar mejor las compras, evitar sobre stocks y reducir desperdicios, lo que ha mejorado tanto nuestra eficiencia operativa como nuestra rentabilidad” (E2).*

Para aquellos 8 locales que implementaron un sistema de control de inventarios en su negocio, el tiempo dedicado a la adopción y capacitación del personal varía según cada empresa.

*“La implementación del software y la capacitación del personal tomaron alrededor de dos meses” (E1).*

*“Creo que alrededor de 3 meses para todo el proceso de implementación” (E6).*

*“Nuestro sistema actual no es formal, por lo que no hubo una implementación específica, pero adaptar nuestras planillas y procesos manuales llevó algunas semanas de prueba y error” (E1)*

Finalmente, la existencia o disminución del nivel de desperdicios o mermas en los negocios fue significativa. Las respuestas más impactantes fueron:

*“Sí, hemos reducido las mermas en más del 20%, ya que ahora podemos monitorear fechas de caducidad y ajustar los pedidos con mayor precisión” (E2).*

*“Hemos logrado reducir parcialmente las mermas al enfocarnos en productos críticos como la carne, pero todavía enfrentamos pérdidas significativas debido a la falta de un control más riguroso y regular” (E2).*

## Discusiones

Castro-Pacheco y Zaldumbide-Peralvo (2022) destacan que es crucial examinar los negocios gastronómicos, ya que representan un sector dinámico y significativo en la generación de empleo a nivel local. A pesar de la carencia de redes, planificación y capacitación del personal, los micronegocios gastronómicos demuestran esfuerzos significativos por mantenerse económicamente activos (Mendoza Acevedo y López Ojeda, 2024). De un total de 13 encargados de negocios gastronómicos en Asunción, se identificaron las siguientes tendencias clave. Primeramente, en materia de inventario y costos principales, los locales manejan inventarios mensuales que oscilan entre 15 y 30 millones de guaraníes, influenciados por la demanda estacional y eventos especiales. Los mayores costos se asocian a carnes, lácteos y especias importadas, debido a su alta demanda y requisitos específicos de almacenamiento. Seguidamente, la frecuencia de control, en donde la mayoría de los locales realiza conteos semanales para mantener un control eficiente, mientras que algunos lo hacen cada 15 días, mensual o trimestralmente. Seguidamente, los métodos de registro. Aunque cinco locales aún utilizan planillas físicas, ocho han adoptado soluciones tecnológicas, siendo "Soft Restaurant" el software más empleado. Algunos optan por sistemas personalizados para mayor funcionalidad. En cuanto al Impacto del control de inventarios, las empresas

que implementaron sistemas digitales reportaron una reducción de costos operativos de hasta el 15%. Sin embargo, quienes aún dependen de métodos manuales no logran medir el impacto de la gestión sobre sus costos.

Analizando los desafíos, se mencionan que los principales retos incluyen prever fluctuaciones de demanda, minimizar desperdicios y mermas, y superar limitaciones en tiempo y recursos para controles frecuentes. Un dato interesante de un estudio hecho por Eslava-Zapata et al. (2022), Los resultados evidencian que el conocimiento sobre materiales directos se relaciona con la experiencia de los gerentes, medida en años de antigüedad. Además, se observa una correlación entre este conocimiento y la gestión eficiente de los costos de producción, lo que sugiere que una mayor experiencia permite identificar con precisión los componentes del costo y optimizar la asignación de recursos. Un estudio de Eslava Zapata et al. (2023), sobre la gestión de costos en restaurantes de Cúcuta, Colombia; concluye que varias empresas enfrentan deficiencias en la administración de materiales, mano de obra y costos indirectos, lo que limita su eficiencia operativa. Las empresas con sistemas de inventario han logrado disminuir mermas en más del 20%, optimizando la gestión de productos perecederos y ajustando pedidos con mayor precisión. De aquí, se desprende un concepto mencionado por Sossa Álvarez et al. (2024), donde dice que la gastronomía circular se centra en minimizar desperdicios, maximizando el aprovechamiento de materias primas para reducir costos y promover la sostenibilidad.

La planificación es clave para impulsar la innovación empresarial, ya que resulta esencial adaptarse y competir en un entorno globalizado lleno de desafíos y oportunidades emergentes (Esteche et al., 2023). Por último, la adopción de sistemas tecnológicos, junto con la capacitación del personal, tomó entre 2 y 3 meses en los locales que optaron por esta innovación.

Estos hallazgos reflejan la importancia de herramientas modernas para optimizar la eficiencia operativa, reducir desperdicios y enfrentar los desafíos del sector gastronómico en Asunción.

### Conclusiones.

El sector gastronómico en Asunción enfrenta desafíos significativos relacionados con la gestión de inventarios, costos operativos y planificación estratégica. Sin embargo,

la adopción de sistemas tecnológicos y la capacitación del personal han demostrado ser herramientas clave para optimizar recursos, reducir desperdicios y aumentar la eficiencia operativa. La implementación de prácticas como la gastronomía circular y el uso de software especializado destaca la importancia de la innovación para garantizar la sostenibilidad y competitividad en un entorno dinámico y globalizado. Estos resultados subrayan la necesidad de fortalecer las capacidades gerenciales y promover la transición hacia modelos de gestión más eficientes y sostenibles.

### Referencias.

Bazán Benítez, S., Morel Giménez, Á. S., Solís Cañete, S. R., Méndez, I. G., Sánchez Noguera, G. A., & Kwan Chung, C. K. (2021). Impacto de la pandemia de la COVID-19 en el sector gastronómico del Paraguay durante marzo y abril 2020. *Revista de Análisis y Difusión de Perspectivas Educativas y Empresariales*, 1(1), 55-61. <https://doi.org/10.56216/radee012021jun.a05>

Castro-Pacheco, J. A., & Zaldumbide-Peralvo, D. A. (2022). Proceso de digitalización comercial y su relación con las ventas de los negocios gastronómicos. Estudio de caso en el contexto local en el periodo 2020-2021. *593 Digital Publisher CEIT*, 7(4-1), 499-509. <https://doi.org/10.33386/593dp.2022.4-1.1253>

Cortés, Á. M., Blanco Garrido, F., Abuchar Porras, A., Simanca, F. A., & Carreño Hernández, P. (2020). Modelo de costos ocultos en el sector gastronómico con base en NTC ISO 9001:2015. *Aglala*, 11(2), 249-267. <http://revistas.curnvirtual.edu.co/index.php/aglala/article/download/1750/1182>

Eslava Zapata, R., Parra González, B., & Chacón Guerrero, E. J. (2023). Gestión de costos de restaurantes: estudio empírico en Cúcuta – Colombia. *FACE Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales*, 22(3). <https://doi.org/10.24054/face.v22i3.1457>

Eslava-Zapata, R., Chacón-Guerrero, E., & Parra-González, B. (2022). Relación entre los niveles de conocimiento y gestión de los costos de producción de los gerentes del sector gastronómico colombiano. *Revista de Investigación*

Desarrollo e Innovación, 12(1), 35-44.  
<https://doi.org/10.19053/20278306.v12.n1.2022.14204>

Esteche, E., Venialgo Figueredo, M., López Paredes, H. A.,  
& Gamboa Ortiz, J. D. (2023). Innovación de  
microempresas en entornos difíciles. Caso: sector  
gastronómico de Itapúa – Paraguay. *Podium*, 43, 41-56.  
<https://doi.org/10.31095/podium.2023.43.03>

González, A. (2020). Un modelo de gestión de inventarios  
basado en estrategia competitiva. *Ingeniare. Revista Chilena  
de Ingeniería*, 28(1), 133-142.  
<https://doi.org/10.4067/s0718-33052020000100133>

Mendoza Acevedo, M., & López Ojeda, A. (2024). Alcances  
e importancia de la cadena de valor como herramienta de  
diagnóstico y análisis para micro y pequeños negocios  
gastronómicos. *Región y Sociedad*, 36, e1845.  
<https://doi.org/10.22198/rys2024/36/1845>

Menéndez-Mera, M., & Aguayo-Joza, J. (2023). Prácticas  
Contables y su Incidencia en la Toma De Decisiones En  
Emprendedores Gastronómicos de Portoviejo, 2020. 593  
*Digital Publisher CEIT*, 8(4), 512-529.  
<https://doi.org/10.33386/593dp.2023.4.1931>

Montes Uribe, J. J. (2024). Big data e inteligencia de  
negocios aplicado en el sector gastronómico. *Infometric@ -  
Serie Ingeniería, Básicas y Agrícolas*, 7(1).  
<http://www.infometrica.org/index.php/syh/article/view/209>

Sossa Álvarez, R. D., Rivero Pinto, M. A., & Camacho  
Estrada, S. N. (2024). La planificación y la gestión  
sostenible del turismo gastronómico en Santa Marta,  
Colombia. *Explorador Digital*, 8(3), 180-200.  
<https://doi.org/10.33262/exploradordigital.v8i3.3160>

Taramona Ruiz, L. A., Sánchez Vargas, H. E., García  
Chumioque, F. G., Salgado Rodríguez, A., Huatuco Lozano,  
M. M., & Sánchez Batista, A. (2023). La investigación de  
operaciones. Estudio para su aplicación en establecimientos  
gastronómicos y turísticos en Lima. *Retos de la Dirección*,  
17(2). [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2306-  
91552023000200007&script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2306-91552023000200007&script=sci_arttext)

Trujillo, J. A. (2020). Sistema para el control de inventarios  
en la empresa “Inversiones Novillo de Oro S.A.S”. *Revista  
de Ingeniería Matemáticas y Ciencias de la Información*,  
7(14), 105-116.  
<https://doi.org/10.21017/rimci.2020.v7.n14.a87>