

FACULTAD DE NEGOCIOS



Carrera de Contabilidad y Finanzas

“EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO EN EL
ÁREA DE ALMACÉN Y LA MEJORA EN LA
LIQUIDEZ, DE LA CEBICHERÍA Y MARISQUERÍA
MORENA DE ORO S.R.L. AÑO 2021”

Tesis para optar el título profesional de:

Contadora Pública

Autoras:

Keyla Isabel Arteaga Laiza

Lindomira Benavides Marin

Asesor:

Mg. María Graciela Zurita Guerrero

Trujillo - Perú

2021

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación, en primer lugar, a Dios por darme salud, vida y por rodearme de todas aquellas personas que me acompañan día a día, a mi esposo por amor, comprensión y todo el apoyo que me brinda, a mis hijos por ser mi motor de seguir con mis estudios, y por su comprensión; a mi madre por haberme encaminado ya mi padre que desde el cielo vela por toda mi familia.

Keyla Arteaga

A Dios Por haber sido mi guía en este proceso por haberme dado la sabiduría e Inteligencia para poder desarrollar esta tesis y poder culminarla de manera favorable y así lograr mis objetivos propuestos.

A mis Padres por su esfuerzo para darme la mejor educación y su apoyo incondicional y su confianza depositados en mi para lograr mis objetivos profesionales.

Lindomira Benavides

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo representa la culminación de nuestra etapa universitaria y el desarrollo de la vida profesional, por lo cual se agradece:

Agradecemos a Dios, porque sin él nada sería posible, gracias por la familia que tenemos, gracias por la vida y la salud que nos brinda, gracias por todas y cada una de las personas que hemos conocido hasta ahora.

A la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. y a sus áreas por su apoyo en brindarnos información para la elaboración de nuestra tesis.

A nuestra asesora, María Graciela Zurita Guerrero por su apoyo, paciencia y orientación para poder culminar la tesis.

Agradecemos a todos los Docentes de la Carrera Profesional de Contabilidad y Finanzas por sus enseñanzas y conocimientos en todo este tiempo de vida universitaria.

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
ÍNDICE DE TABLAS	5
ÍNDICE DE FIGURAS	6
RESUMEN	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	20
CAPÍTULO III. RESULTADOS.....	23
3.1. Diagnóstico actual identificando las debilidades del control interno en el área de almacén de la empresa la cebichería morena de oro srl.	25
3.2- Análisis de la liquidez actual de la Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. mediante ratios financieros.	40
3.3 Determinación de la incidencia del control interno del área del almacén en la mejora de la liquidez en la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.	43
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	48
REFERENCIAS	52
ANEXOS.....	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Compras de verduras	27
Tabla 2. Compras de abarrotes	28
Tabla 3. Compras de pescados y mariscos	29
Tabla 4. Verduras desechadas por mal almacenamiento y mala manipulación	32
Tabla 5. Abarrotes desechados por mal almacenamiento y mala manipulación	33
Tabla 6. Pescados y mariscos desechados por mal almacenamiento y mala manipulación	34
Tabla 7. Abarrotes vencidos	36
Tabla 8. Faltante de inventarios	38
Tabla 9. Resumen de las pérdidas	39
Tabla 10. Estado de Situación Financiera al 31 de julio de 2021	40
Tabla 11. Determinación de la incidencia del control interno en los Estado de Situación Financiera al 31 de julio de 2021.	43
Tabla 12. Comparación de los ratios reales y ratios aplicando control interno en sus almacenes	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Fachada de la empresa Morena de Oro SRL.	24
Figura 3. Compras de Verduras.....	27
Figura 4. Compras de abarrotes,	28
Figura 5. Compras de pescados y mariscos	29
Figura 6. Se muestra la comparación de las compras de verduras con las verduras desechadas, por mal almacenamiento y manipulación.....	32
Figura7. Se muestra la comparación de las compras de abarrotes con los abarrotes desechados	33
Figura 8. Se muestra la comparación de las compras de pescado y mariscos con los pescados y mariscos desechados	34
Figura 9. Se muestra la comparación de la compra de abarrotes con los abarrotes vencidos.	36
Figura 10. Se muestra la comparación de las compras de abarrotes en relación con los abarrotes faltantes de los inventarios.	38
Figura 11. Se muestra la comparación de las compras de verduras, pescados y mariscos y abarrotes, con la pérdida de las mismas.	39

RESUMEN

El desarrollo de ésta investigación titulada “El sistema de control interno en el área de almacén y la mejora en la liquidez de la cebichería y marisquería Morena de Oro S.R.L. año 2021” tiene como objetivo demostrar que un sistema de control interno en el área de almacén mejora de la liquidez de pequeñas empresas y con ello obtener mejores beneficios económicos para éstas; se hizo una trabajo de investigación en el área de almacén de la empresa “Morena de Oro”, para saber cuál es la situación actual, cuáles son las debilidades que presentaban y cuáles son los riesgos que corren al no aplicar un control adecuado; y así mismo conocer el impacto que éste tiene en la liquidez; también se realizó una entrevista al gerente general y al personal de la empresa. También se realizó un análisis documental, el cual fue brindado por el área contable con la finalidad de conocer cuál es el diagnóstico actual del área de estudio, así mismo saber cómo se realizan los procesos de abastecimiento, compras, almacenamiento, la rotación de insumos y el registro de inventarios dentro de esta área. Concluyendo que la empresa presenta debilidades en el área de almacén afectando la liquidez lo cual se ve reflejado en los estados financieros, ya que, al realizar los cálculos correspondientes, reflejan una escasa liquidez. Por lo contrario, si aplicaran un adecuado sistema de control interno de almacén, los resultados observados en los estados financieros son positivos para la empresa, aún más en la coyuntura actual provocada por la pandemia, que ha golpeado fuertemente a la liquidez de la empresa.

PALABRAS CLAVE: control interno, almacén, liquidez.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

La actual crisis mundial generada a partir de la pandemia COVID 19, ha expuesto a muchas empresas de los diferentes sectores económicos, especialmente a las empresas de servicios de consumo de alimentos (restaurantes). Debido a la crisis ningún empresario a nivel mundial estaba preparado para disminuir el impacto negativo del COVID 19, el 90% de las organizaciones sufrieron un impacto directo en sus ingresos, debido al cambio el empresario tuvo que tener un mayor interés en el manejo empresarial ,realizar una gestión eficiente de los recursos económicos, tomar decisiones, adaptarse al cambio y tener un mejor control de sus actividades para obtener mejores resultados (Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), sobre la base de observatorio COVID-19 en América Latina y el Caribe).

La falta de liquidez puede convertirse en el principio del fin de la empresa cuando éstas no tienen la capacidad de hacer frente a sus obligaciones y compromisos financieros a corto plazo, lo cual es más común en las pequeñas y medianas empresas (Pymes), ya que sufren de falta de flujo de efectivo, costos excesivos de operaciones, sobreproducción de inventario, gastos fijos onerosos e innecesarios según encuestas a banca de México 80% de las pymes en México se financian a través de sus proveedores Alvares (2015) .

Garza (2021), destaca la importancia de los controles de los almacenes en los restaurantes y como se deben realizar los procesos y formas de los negocios de la industria gastronómica son los que más control requieren, de no realizarlos arriesgan su rentabilidad y liquidez, el impacto de la pandemia en el año 2019, ha provocado pérdidas en muchas empresas que contaban con almacenes abastecidos de materias primas, al cierre de las actividades económicas se generaron grandes pérdidas. A medida que se reactivó la economía, los restaurantes buscaron

mantener más controlados sus sistemas de control interno de sus almacenes para poder mejorar su liquidez.

España 2018, se celebró la primera edición del Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, con la colaboración de FACYRE (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España) demostrando que el rubro económico tiene un rol muy importante en la economía de todos los países. (Martines,2018). Indicó, que en Ecuador la mayoría de las empresas pequeñas no llevan un control de sus procesos de producción debido a que los realizan empíricamente volviéndose obsoletos. Asimismo, Mazariegos, Águila, Pérez y Cruz (2017) manifiestan que, si una empresa quiere sobrevivir en el mercado competitivo que ahora existe, deben poder enfrentarse al cambio, ser competitivas, demostrar flexibilidad en la producción y rapidez en venta de sus productos.

El control interno adquiere un rol importante en las empresas ya que permite saber que tan eficientes pueden ser los procesos y los colaboradores dentro de las diferentes áreas, y a la vez se llevará un registro confiable requerido, para el futuro éxito de las empresas, sin importar que la empresa sea grande, mediana o pequeña, se debe invertir en establecer un control interno, con una visión hacia el futuro, para no caer en procesos obsoletos y poder sobrevivir en el mundo empresarial que cambia constantemente, y en el cual solo se mantienen las empresas que están dispuestas a adaptarse al cambio, siendo competitivas, y en el cual el control interno juega un papel muy importante, según Norca (2018) en su trabajo de investigación titulado: “Control interno como herramienta para mejorar la gestión de inventarios en la empresa Ciudad Digital, C.A.” realizado en España, siendo el objetivo proponer el control interno como herramienta que, mejore la gestión de los inventarios en la empresa, utilizando la metodología diseño de campo apoyado en una revisión documental, llegó a la siguiente conclusión: la necesidad de diseñar controles internos como herramienta que mejore la gestión de los

inventarios en la empresa, los controles adecuados optimizarán el manejo y control de los inventarios en el área de almacén de la empresa, ya que se buscó promover eficiencia en los procesos y fluidez de información confiable, para poder controlar y mejorar los procesos dentro del área de almacenes.

En el Perú según (INEI), dio a conocer que, debido al impacto del COVID 2019 la economía peruana fue la más afectada entre los países de Latinoamérica obligando a muchas empresas decidir retirarse del mercado al no resistir la crisis económica, para reactivar la economía, el gobierno peruano brindó el crédito a las micro y pequeñas empresas al “financiamiento con el reactiva Perú” (PAE-MYPE) con tasas mínimas de intereses para cumplir con sus obligaciones, la reactivación económica en los restaurantes a medida que estos se fueron activando, hasta febrero del 2021 se registró que un 61,43% de restaurantes cerraron debido a la menor demanda de comidas rápidas, la cantidad aforo limitado, restricciones dictadas por los gobiernos cierres de locales y el aislamiento de la población para la disminución de contagios algunos optando por cambio giro.

Guillier (2021) señala que más de 70,000 restaurantes han cerrado durante la pandemia ya que el sector de restaurantes registra una pérdida económica del 50.45% en comparación al año anterior, los restaurantes que han podido sobrevivir se encuentran en muy mala situación económica por falta de liquidez para cumplir con sus obligaciones financieras y por ello se han propuesto a optimizar costos cuidando materia prima con sistema de control interno de sus almacenes. Silva (2021) sostuvo que los restaurantes que todavía han podido sobrevivir se encuentran en muy mala situación económica. Gracias a la estrategia del gobierno el cual destinó un fondo de dos millones de soles para lograr amortiguar la situación de medianas y pequeñas empresas permitiendo con este financiamiento a las empresas cumplir sus obligaciones, adquisición de recursos y materias primas. En el caso de los restaurantes por su

parte tuvieron que cuidar aún más sus insumos aplicando un sistema de control interno en sus almacenes para evitar errores de almacenamiento y por ende cuidar la liquidez. Las empresas peruanas en el 2018 analizadas al 46% se encuentran en alto riesgo de financiación en comparación a 2017, del mismo modo 2016 al final 2018, el 38% tenía un riesgo de liquidez con un porcentaje superior al 2017, de 36% y 2016, de 31%; según (diario gestión, Ed.2018)

Frías (2016) Sostiene que, en la actualidad para los representantes de las empresas en el Perú, implementar un sistema de control interno es un conjunto de acciones, actividades, planes, políticas, normas establecidas en cada organización; las empresas del Perú sin excepción tienen que aplicar un sistema de control interno ya que es de vital importancia proporcionando a la organización información actual ,con respecto al rubro gastronómico mejor control de sus almacenes para que no sufran con los desabastecimiento de sus insumos lo cual conlleve a grandes pérdidas de liquidez y no puedan cumplir con sus obligaciones con entidades financieras, proveedores, planillas del personal, etc.

Las medianas y pequeñas empresas aportan mucho al estado peruano y a la economía, pero al mismo tiempo se sabe que la mayoría de estas empresas no se preocupan por llevar un adecuado control de sus almacenes, y por consecuencia tienen un deficiente manejo de éstos; la principal razón es que como la mayoría de estas empresas son familiares y por lo tanto las personas que trabajan en ellas y manejan estas empresas no son especialistas en llevar una adecuada administración y organización de las mismas, para mejores resultados, sino sólo lo hacen de manera empírica. Una de las deficiencias presentadas es que, al no llevar un adecuado control de los productos en almacén, no llevan también un adecuado manejo de los costos y como consecuencias no pueden fijar un precio adecuado a plan de mejora, estableciéndose políticas internas y un modelo de gestión de control interno, el cual permitirá saber qué productos hacen falta comprar para no quedar desabastecidos y cumplir con la demanda del

cliente. Además de determinar el costo óptimo por producto, punto de renovación, la reserva de seguridad, etc. (Arias, 2019). Además, Quiroz señala que nuestro país ha ido creciendo económicamente en los últimos años, gracias a las pequeñas, medianas empresas (PYMES) y a las micro y pequeñas empresas (MYPES), pero en su mayoría de éstas no existe un adecuado control interno, debido a que están constituidas por familiares y no por personal profesional que pueda orientar en la importancia de un control interno adecuado; sólo la responsabilidad del manejo de éstas recae en los familiares en los cuales se tiene mucha confianza y no se ve necesario tratar dicho tema del control interna, no dándose cuenta de los riesgos que podrían afectar de manera general a la empresa.

Dentro de la ciudad de Trujillo, tras los hechos ocurridos por la crisis económica producto de la pandemia del COVID 19, hubo un fuerte impacto negativo en las empresas del sector gastronómico provocando fuertes caídas de los ingresos, asimismo problemas en el manejo empresarial debido al drástico cambio que forzó a los administradores a adaptar sus planes estratégicos, decisiones económicas que permitan subsistir a los cambios, ante ello las empresas tiene la necesidad de generar cambios obligatorios y medidas que ayuden a optimizar los costos en sus áreas de almacenes con un sistema de control interno con el objetivo de mejorar la liquidez, según diario gestión se registra el cierre del 30% de pequeñas empresas en la libertad al no subsistir en el mercado. (López, 2021).

Suyo (2018) en su tesis titulada “Análisis del control interno en la empresa Restaurant Carpa Azul San Luis” define los componentes del control interno modelo (coso) donde cita. Franklin, (2013), la importancia del control interno que forman parte del modelo coso: ambiente de control, evaluación de riesgos, actividad de control, información, comunicación, supervisión y monitoreo; la implementación de un adecuado sistema de control interno con políticas

internas bien establecidas lo cual ayuda a cumplir con el objetivo de mejorar la liquidez de las empresas.

El control interno de almacenes está diseñado para obtener un grado de seguridad, permitiendo medir la cantidad de recursos en los restaurantes, organizando las actividades y cumpliendo con los objetivos planteados en la empresa. La falta de un control interno adecuado delimita a que las empresas en la libertad tengan un horizonte definido, al tener en cuenta las estrategias que puedan aplicar, un control sobre la calidad de servicio y los procedimientos que se deben cumplir en los determinados tiempos. (Melo, 2021).

Los estudios realizados en las empresas dedicadas al rubro gastronómico en la región La Libertad reconocen la importancia del control interno y la influencia en la liquidez ya que permite cumplir obligaciones de corto plazo mejorando la toma de decisiones y constante monitoreo del proceso de acuerdo con el cronograma de trabajo establecido, los resultados de un ambiente de control adecuado conllevan a mejorar los resultados financieros de dicha empresa. (Sánchez ,2018). Las empresas locales a raíz de la pandemia COVID -19 han sufrido grandes pérdidas de liquidez, en consecuencia, no han logrado cumplir con sus obligaciones de corto plazo como: alquiler de local, electricidad, agua, pago de planillas, entre otros gastos. Muchos gerentes, a raíz del cambio drástico han logrado mantener a la empresa en el mercado estableciendo estrategias y planificación organizacional como, optimizar los costos y gastos, se han dirigido al área de almacenes para tener más control sobre estos, aplicando un sistema de control interno con la finalidad de mejorar la liquidez (Álvarez ,2021).

Según Warren (2015) menciona que no importa el tamaño de las industrias ya sean grandes, medianas o pequeñas, el control interno ha ayudado a obtener información de manera instantánea, pero para ello se debe invertir en recursos tecnológicos, equipos y humanos, los cuales son importantes en cualquier área de la empresa y permiten llevar un control exacto de

éstos en los procesos de producción periódicamente, obteniendo beneficios y los administradores de ahora deben poder comprender la importancia de un adecuado sistema de control interno, el cual se ha vuelto un factor clave en el cumplimiento de los objetivos propuestos para que puedan desarrollarse de manera más eficiente y eficaz, optimizando recursos y disminuyendo pérdidas por despilfarros, fraudes, productos vencidos o en mal estado, etc.

Ríos (2017) menciona que alrededor del mundo para obtener registros confiables y el cumplimiento a las normas, leyes y regulaciones aplicables. El control interno permite la independencia de las áreas, la distribución de responsabilidades, lo cual es muy importante para obtener resultados efectivos en las empresas, teniendo en cuenta eso, Frías (2016) menciona que han surgido hechos que causan mayor preocupación a los gerentes al momento de evaluar el desempeño correcto de los procesos queriendo evitar fraudes, por ello es de suma importancia la implementación de un control interno adecuado, siendo clave para la buena gestión empresarial, permitiendo llevar un correcto registro de las transacciones y preparación de reportes financieros confiables, lo cual no resulta verídico y confiable; debilitando la correcta toma de decisiones por parte de la gerencia en las empresas.

Según Colchado (2017) indica que el control interno de los inventarios en la empresa comercializadora Beta S.A., en la ciudad de Chiclayo, en el periodo 2015-2016; partiendo de la problemática que las pequeñas y medianas empresas no cuentan con un sistema de control interno bien definido, y en donde por lo general, el tema de gestión empresarial es desconocido; por ello se buscan alternativas de mejora en la gestión de los recursos, por lo cual en la presente investigación se utilizó una metodología de investigación descriptiva- explicativa, aplicándose varios instrumentos de recolección de datos los cuales permitieron evaluar el presente sistema de control hallado y recopilar información de los estados financieros de dicho periodo, en ésta

empresa dedicada al rubro de abarrotes en dónde es vital el tema de manejo de inventarios y en el cual se propuso acciones que ayuden a la gestión del inventario.

Según Espinoza (2015), llevar un adecuado control interno de los almacenes, es de mucha importancia en las modernas empresas, ya que permite conocer la cantidad exacta de los productos tenidos en stock y los que faltan por adquirir para continuar con las actividades importantes de la empresa.

Desde las perspectivas de Cuenca y Vásquez; (2016), el sistema de control interno incluye el plan de la organización de los métodos y medidas de coordinación fijas de la empresa para cuidar sus activos y la confiabilidad de la información contable, fomentar la eficiencia operacional y la aplicación de las políticas establecidas por la gerencia. Según, (Rivera, 2015), a través de la planificación, medición, gestión y mejora se conoce la realidad de la empresa, apoyando a la gestión de los diferentes procesos dentro de las distintas áreas de la empresa a fin de cumplir con los objetivos trazados. Según Plaza (2012) menciona que cuando un activo cambia rápidamente sin perder valor significativo, éste tiene una cualidad menos exigente para ser transformado obteniéndose un mejor beneficio.

En conclusión, un sistema de control interno se debe planificar mediante, métodos y medidas establecidas promoviendo la garantía de la protección de los recursos contra los fraudes, las mermas, desperdicio y el uso inadecuado de activos de la organización.

Según Erazo (2014), define el control interno como un regulador de los procesos dentro de una determinada área, mediante un conjunto de técnicas, actividades, normas y procedimientos mostrando un camino ideal a seguir, el cual empieza con la medición del desempeño del sistema, luego compara determinados estándares y por último ejecuta acciones correctivas. Por lo mismo el control interno implica, métodos, procedimientos y plan organizado que las empresas utilizan para administrar, a fin de evitar errores, fraudes y llevar un mejor control

contable y la realización de información financiera según, (Erazo, 2014), finalmente podemos afirmar que el control interno es definido como un proceso, diseñado para proporcionar una razonable seguridad con finalidades a la realización de objetivos y la eficiencia de las operaciones, confiabilidad de la información financiera.

Según Pino (2015), define almacén como el lugar o espacio en dónde ingresan cualquier tipo de mercaderías, para luego ser distribuidas o repartidas para abastecer a un área o proceso; ya que el almacén es un lugar especialmente estructurado y planificado para custodiar, proteger y controlar los bienes de activo fijo o variable de la empresa, antes de ser requeridos para la administración, la producción o la venta (SPC Consulting group, 2016).

Por su parte Pérez (2014), señala que el almacén es un elemento activo y prestigioso en toda clase de empresas o industrias y para ello se debe establecer y llevar un control exacto de éstos y que para obtener un control de las existencias se necesita tener información precisa, no sólo del número de entradas y salidas de los productos, sino también de lo que es muy significativo desde el punto de vista logístico, de la ubicación de éstos dentro del almacén y de la disponibilidad de espacios dentro del mismo.

La liquidez es el grado en que una empresa puede hacer frente a sus obligaciones corrientes, es la medida de su liquidez a corto plazo. La liquidez implica, por tanto, la capacidad puntual de convertir los activos en líquidos o de obtener disponible para hacer frente a los vencimientos a corto plazo. (Rubio, 2007, citado por Pérez & Ramos, 2016, p.20).

Según Torres y Ortiz (2012), liquidez es un recurso obtenido como resultado de una importante gestión del dinero, el cual permite cumplir con nuestras actividades comunes de la empresa como pago a proveedores o cubrir costos y gastos. Así mismo señalan que hay un tiempo requerido para convertir los activos en dinero y una incertidumbre en el tiempo; los cuales son dos factores de quienes depende el dinero.

Se concluye que, la liquidez es de vital importancia para que una empresa pueda operar, a través de la conversión de su activo en efectivo, para afrontar sus deudas a corto plazo, de la misma manera debemos considerar el tiempo que debe transcurrir para obtener dicha liquidez, además de la calidad de los activos, porque la importancia de la liquidez a corto plazo de una entidad radica en el nivel en que esta puede hacer frente a sus obligaciones, implica la capacidad de conversión del activo en efectivo, es decir, que tan preparada está una empresa para afrontar sus pasivos en un periodo no mayor a un año, el índice de solvencia informa el margen de participación que tiene los acreedores, sobre el activo total, se demostrará la pertenencia de los activos de la empresa están en manos de terceros.

La liquidez se mide con ratios de liquidez Flores (2015) afirma que: “las ratios de liquidez indican la capacidad que tiene la empresa para cumplir con sus obligaciones a su vencimiento.” Bernal (2017) como se calcula “Prueba Acida se calcula dividiendo el activo circulante menos el inventario entre el pasivo de corto plazo, la relación debe ser superior a uno” y las ratios de solvencia Bernal (2017) indica que la “Razón de solvencia razón circulante se calcula dividiendo el activo circulante entre el pasivo de corto plazo, Nota. el exceso de liquidez le cuenta a la empresa.”

Específicamente en el caso de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L., ubicada en calle Túpac Yupanqui # 299, urbanización Santa María; dedicada al rubro gastronómico, ofreciendo a sus clientes una variedad de platos hechos a base de pescados y mariscos, hace más de diez años, en el mercado Trujillano; debido a la coyuntura actual la empresa muestra debilidades en la gestión de capital de trabajo como falta de liquidez lo cual afecta el desarrollo de las operaciones como también no poder cumplir con sus obligaciones de corto plazo, la empresa no aplica un sistema de control interno en el área de almacén, mostrando deficiencias en los procedimientos, funciones y políticas, lo cual trae como

consecuencias, pérdida de materia prima generando problemas de liquidez ; el objetivo general es determinar el nivel de relación del control interno de almacén y la mejora de la liquidez, al determinar este objetivo la relación del control interno de almacenes minimiza las pérdidas económicas de liquidez, logrando así mejores beneficios económicos, que es el principal objetivo de toda empresa para que pueda seguir sobreviviendo en el mercado competitivo que ahora existe.

El presente trabajo de investigación es relevante por el aporte importante que representa en este momento crucial a la empresa y su desarrollo, tiene una justificación de conveniencia porque contribuye a solucionar los problemas de liquidez en función a la aplicación de un sistema de control interno en el área de almacén evitando de esta manera las pérdidas de insumos, además tiene justificación práctica contable como reportes de stock, órdenes de pedidos, compras de insumos, ratios financieros, análisis de los estados financieros permitiendo aplicar los conocimientos contables en relación a la aplicación de un sistema de control interno y las mejoras significativa de liquidez para que gerencia tome decisiones importantes que representan para la empresa una forma de mantenerse en el mercado debido a constantes cambios que se vive en la actualidad.

Por consiguiente, el presente estudio tiene como finalidad responder a la siguiente pregunta **¿De qué manera influye un sistema de control interno en el área de almacén, en la mejora de la liquidez, en la empresa Morena de Oro para el periodo 2021?**, asimismo se plantea como **objetivo general**. Demostrar que un sistema de control de almacén mejora la liquidez de la empresa “Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. en el periodo 2021” de igual modo, se establecen como **objetivos específicos**: realizar un diagnóstico actual identificando las deficiencias de riesgos del control interno en el área de almacén de la empresa, determinar la liquidez actual de la empresa la Cebichería Morena de Oro y determinar la incidencia del

control interno del área de almacén en la mejora de la liquidez de la empresa. Se establece como hipótesis la relación que existe entre la variable aplicación de un sistema de control interno de almacenes y la variable de la mejora de la liquidez en la Cebichería Morena de Oro.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

Esta investigación tiene un enfoque cuantitativo porque se emplea la acumulación de datos numéricos para aplicar mediante el análisis. Según Torres (2015) el enfoque cuantitativo debe ser lo más objetiva posible la información recopilada no debe ser manipulada por el investigador influyendo en el resultado de estudio; el enfoque cuantitativo es aquella que utiliza exclusivamente información cuantitativa (medible) consiste en recolectar, analizar datos en donde se analizan las mediciones obtenidas utilizando métodos estadísticos, se extrae una serie de conclusiones, se caracteriza por su necesidad de medir el fenómeno, utiliza estadísticas, prueba la hipótesis y la teoría.

De alcance descriptivo porque se procura definir, especificar las características y procedimientos del control interno en la empresa restaurante. Cauas (2015) describe la situaciones y eventos ocurridos buscando especificar las propiedades importantes de las personas, grupos y comunidades desde el punto de vista científico describir es medir; respondiendo a las preguntas ¿Qué es? ¿cómo es? ¿Dónde está? esto consiste en llegar a conocer las situaciones a través de la descripción de las actividades, objetivos y procesos.

Gómez (2016), el diseño de nuestra investigación es no experimental transversal, por tal motivo, las variables no son controladas de manera directa, solo son analizadas a través de la problemática mencionada. “al observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos”

Raffino (2018), nos explica que la Investigación no Experimental no manipula deliberadamente las variables en estudio, sino que se contenta con observar los fenómenos de su interés en su ambiente natural, para luego describirlos y analizarlos sin necesidad de emularlos en un entorno controlado.

La presente investigación es descriptiva no experimental se basará en la información encontrada sin ninguna manipulación ante la variable de modo que nos limitaremos solo a observar los fenómenos ocurridos en un contexto natural para después analizar los hechos ocurridos en el área de almacén y mejora de la liquidez de la empresa cebichería y marisquería Morena de Oro S.R.L.

Según Tamayo (1997) “La población se define como la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación”. La población de la presente investigación es los reportes y documentos del área de almacén.

Ramírez (1997), en su titulado libro población y muestras de investigación. “establece la muestra censal que es aquella donde todas las unidades de investigación son consideradas como muestra. De allí que la población a estudiar se precise como censal por ser simultáneamente universo, población y muestra.

La muestra está dada por los reportes y documentos del área de almacén de los primeros siete meses del presente año (enero - julio) de la Cebichería Morena de Oro.

Las técnicas usada será la recolección de datos mediante la observación y se usará como instrumento la lista de cotejo, también se realizará una entrevista al gerente y al personal de la empresa donde utilizaremos guías de entrevista, según Díaz (2016), Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial, permite recoger y analizar varios elementos que desea conocer el investigador, también se realizará una encuesta a cada uno de los colaboradores encargados del área de almacén por medio de un cuestionario, finalmente, se realizará un análisis de la información contable donde usaremos una ficha de análisis documental. Dilapides y Molina (2004), nos dicen que el análisis documental es una forma de investigación técnica, un conjunto de operaciones intelectuales, que buscan describir y

representar los documentos de forma unificada sistemática para facilitar su recuperación y entendimiento. Con esta técnica se podrá recolectar los datos cuantitativos, se analizará para reunir la información relevante que permita evaluar la situación económica de liquidez.

Es importante indicar que la información presentada en el trabajo de investigación se dio cumplimiento a las normas y ética profesional, poniendo en práctica los principios de moral y social, la información ha sido de diferentes autores por lo que muestra correctamente citada según lo que establece las normas APA. la información brindada por la empresa cebichería y marisquería morena de oro es fidedigna, no ha sido modificada para favorecer los intereses del autor.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

Cebichería y marisquería Morena de Oro S.R.L. es una empresa dedicada al rubro de servicios, fundada en el año 2009, ubicada en calle Túpac Yupanqui # 299, urbanización Santa María, ofreciendo a sus clientes una variedad de platos a la carta hechos a base de pescados y mariscos, asimismo ofrecen platos criollos los fines de semana, hace doce años, vienen trabajando en el mercado trujillano brindando el mejor servicio a cargo de su personal que lo conforman actualmente 18 integrantes, los cuales se distribuyen en las diferentes áreas, según el organigrama de la empresa. Sus principales platos son: ceviche mixto morena de oro, fantasía morena especial, ceviche de conchas negras, chicharrones de pescado y mixto, arroz con conchas negras, arroz con mariscos, parihuelas, sudados, picantes, entre otros.

A raíz de la crisis provocada por la pandemia del COVID 19, las restricciones dictadas por el gobierno y los foros limitados por riesgo de contagio, la empresa fue afectada directamente en sus ingresos de liquidez lo cual provocó que fuera muy difícil mantenerse en el mercado, teniendo que refinanciar sus deudas con los bancos y pedir otros préstamos para cumplir con los protocolos de bioseguridad e implementar el servicio de delivery con el cual no contaban antes de la pandemia. Además de ello se vieron en la obligación de cuidar sus insumos de una mejor manera haciendo uso del control interno de su almacén, pero de manera empírica.



Figura 1. Fachada de la empresa Morena de Oro SRL.



Figura 2. Logo de la empresa Morena de Oro SRL.

3.1. Diagnóstico actual identificando las debilidades del control interno en el área de almacén de la empresa la cebichería y marisquería Morena de Oro S.R.L.

Según la entrevista realizada a la gerente de la cebichería, se indicó que diariamente se venden aproximadamente cien platos, siendo el más vendido el plato llamado fantasía morena ya que contiene una mixtura de sabores entre platos calientes y fríos.

También se indicó la forma como se realiza el proceso de compras de insumos, el cual según el requerimiento del cocinero, así mismo se dio a conocer que cuando inició la pandemia el almacén estaba abastecido de insumos comprados de los cuales casi todos se malograron porque no fueron preparados para la venta debido al aislamiento social, medida dictada por el gobierno al cierre de toda actividad comercial y toque de queda repentino, fue una pérdida económica que afectó directamente en sus ingresos para la cebichería. Al reactivarse la economía de los restaurantes se reabrieron sus puertas, pero solo podían vender por delivery este servicio fue necesario implementarlo, al no tener muchas ventas se trató de comprar pocos insumos de manera diaria. Al cumplir con las medidas de bio seguridad podían atender a los clientes en el local con un fero del 50% se empezó a abastecer de más insumos, también empezaron a comprar en más cantidades porque se tenía prevista el alza de precio y el desabastecimiento de los mercados.

3.1.1 Requerimiento de compras

- **Proceso actual de compras**

Mediante entrevista realizada al personal de la empresa se obtuvo la información del proceso de compras, que se realiza de manera empírica, el requerimiento de compras

consiste en que el cocinero designado del día, según turnos establecido, revise cuales son los insumos que ya están por terminarse y lo solicita, la idea es que se soliciten de manera mensual los abarrotes, de manera semanal los pescados y mariscos y de manera diaria la fruta y verdura, pero si la empresa tiene mayores ventas a las esperadas se realizan compras antes del mes en abarrotes y varias veces a la semana por pescados y mariscos.

El único formato que usan para requerir las compras es una “lista de compras” escrita a mano que se entrega a un personal único designado que tiene esta responsabilidad como parte de sus funciones, y este se dirige al lugar habitual de compras.

Respecto a los proveedores solo hay una relación comercial de amistad, más no de reserva de productos.

- **Debilidad del proceso actual de compras**

La debilidad encontrada en el proceso actual de compras es el siguiente:

- **Compras excesivas de productos e insumos**, al no tener una adecuada forma de requerimiento, muchas veces los cocineros piden se compren productos que la empresa si tiene o ya se compraron el día anterior requeridos por el cocinero de ese día, duplicando así el stock.

- **Compras realizadas por la empresa**

Tabla 1

Compras de verduras

COMPRAS EN VERDURAS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
apio	S/ 15.00	S/ 12.00	S/ 10.00	S/ 12.00	S/ 16.00	S/ 14.00	S/ 16.00	S/ 95.00
ajo	S/ 720.00	S/ 640.00	S/ 560.00	S/ 680.00	S/ 800.00	S/ 680.00	S/ 760.00	S/ 4,840.00
cebolla	S/ 720.00	S/ 640.00	S/ 480.00	S/ 672.00	S/ 720.00	S/ 688.00	S/ 736.00	S/ 4,656.00
choclo	S/ 900.00	S/ 600.00	S/ 540.00	S/ 780.00	S/ 900.00	S/ 840.00	S/ 960.00	S/ 5,520.00
limones	S/ 4,500.00	S/ 4,200.00	S/ 3,750.00	S/ 4,050.00	S/ 4,500.00	S/ 4,200.00	S/ 4,200.00	S/ 29,400.00
aji limo	S/ 180.00	S/ 168.00	S/ 150.00	S/ 168.00	S/ 180.00	S/ 156.00	S/ 210.00	S/ 1,212.00
kion	S/ 30.00	S/ 24.00	S/ 20.00	S/ 24.00	S/ 32.00	S/ 28.00	S/ 32.00	S/ 190.00
rocoto	S/ 52.50	S/ 42.00	S/ 35.00	S/ 42.00	S/ 56.00	S/ 49.00	S/ 56.00	S/ 332.50
orégano	S/ 300.00	S/ 250.00	S/ 200.00	S/ 280.00	S/ 300.00	S/ 250.00	S/ 320.00	S/ 1,900.00
escabeche	S/ 675.00	S/ 630.00	S/ 540.00	S/ 540.00	S/ 720.00	S/ 540.00	S/ 630.00	S/ 4,275.00
culantro	S/ 150.00	S/ 130.00	S/ 100.00	S/ 120.00	S/ 170.00	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 910.00
Papa	S/ 600.00	S/ 560.00	S/ 400.00	S/ 560.00	S/ 640.00	S/ 560.00	S/ 520.00	S/ 3,840.00
Camote	S/ 900.00	S/ 825.00	S/ 750.00	S/ 850.00	S/ 925.00	S/ 850.00	S/ 800.00	S/ 5,900.00
frejol	S/ 1,800.00	S/ 1,600.00	S/ 1,400.00	S/ 1,680.00	S/ 1,840.00	S/ 1,680.00	S/ 1,680.00	S/ 11,680.00
Yucas	S/ 780.00	S/ 700.00	S/ 600.00	S/ 700.00	S/ 800.00	S/ 740.00	S/ 740.00	S/ 5,060.00
TOTAL	S/ 12,322.50	S/ 11,021.00	S/ 9,535.00	S/ 11,158.00	S/ 12,599.00	S/ 11,395.00	S/ 11,780.00	S/ 79,810.50

Elaboración: Propia de los investigadores

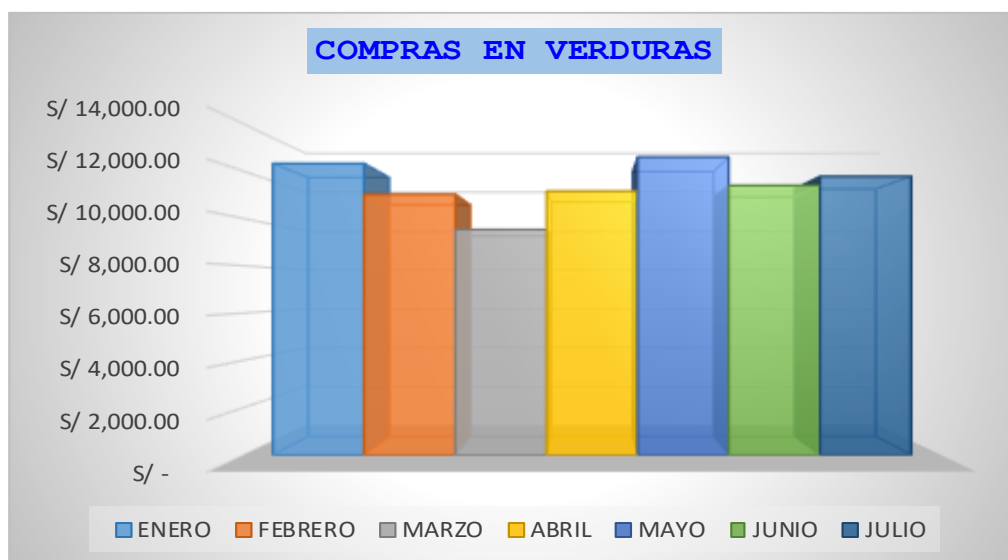


Figura 3. Compras de Verduras, En la figura muestra la variación de la compra durante los siete meses que se está investigando observamos que presenta sus mayores compras en verdura los meses de enero, mayo y julio

las compras significativas en enero con s/12,322.50 en el mes de mayo con s/12,599.00 en el mes de julio en 11,780 según los requerimientos.

Tabla 2

Compras de abarrotos

COMPRAS EN ABARROTOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
Arroz	S/ 500.00	S/ 450.00	S/ 600.00	S/ 700.00	S/ 750.00	S/ 500.00	S/ 500.00	S/ 4,000.00
leche	S/ 232.00	S/ 226.20	S/ 246.50	S/ 275.50	S/ 261.00	S/ 232.00	S/ 232.00	S/ 1,705.20
Azúcar	S/ 134.40	S/ 145.60	S/ 145.60	S/ 151.20	S/ 170.80	S/ 134.40	S/ 134.40	S/ 1,016.40
Harina	S/ 144.00	S/ 114.00	S/ 150.00	S/ 156.00	S/ 174.00	S/ 144.00	S/ 144.00	S/ 1,026.00
Aceite	S/ 720.00	S/ 696.00	S/ 780.00	S/ 816.00	S/ 840.00	S/ 720.00	S/ 720.00	S/ 5,292.00
TOTAL	S/ 1,730.40	S/ 1,631.80	S/ 1,922.10	S/ 2,098.70	S/ 2,195.80	S/ 1,730.40	S/ 1,730.40	S/ 13,039.60

Elaboración: Propia de los investigadores

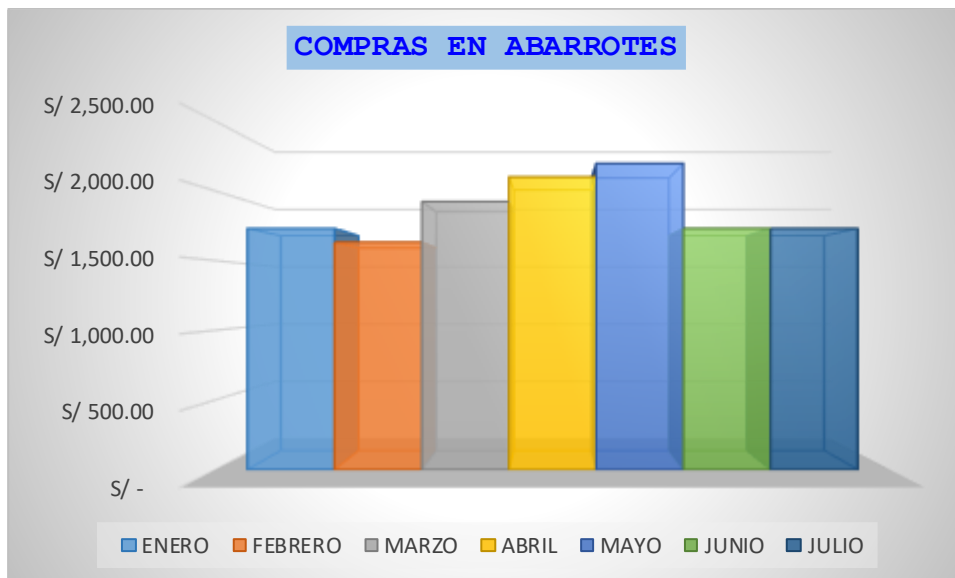


Figura 4. Compras de abarrotos, En la figura muestra la variación de la compra durante los siete meses en el mes de mayo inversión en compra a un promedio de s/2,000.00 a s/2,500.00 según requerimiento.

Tabla 3

Compras de pescados y mariscos

COMPRAS EN PESCADOS Y	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
Pescado tollo beb	S/ 6,000.00	S/ 5,000.00	S/ 5,000.00	S/ 4,500.00	S/ 6,500.00	S/ 5,000.00	S/ 6,000.00	S/ 38,000.00
Pescado lengüeta	S/ 6,300.00	S/ 4,900.00	S/ 4,900.00	S/ 4,200.00	S/ 6,300.00	S/ 5,600.00	S/ 6,300.00	S/ 38,500.00
Pescado tollo diar	S/ 7,200.00	S/ 6,400.00	S/ 6,400.00	S/ 5,600.00	S/ 7,200.00	S/ 6,400.00	S/ 7,200.00	S/ 46,400.00
Pescado leguado	S/ 8,400.00	S/ 7,000.00	S/ 7,000.00	S/ 5,600.00	S/ 8,400.00	S/ 7,000.00	S/ 8,400.00	S/ 51,800.00
Pescado chita	S/ 4,368.00	S/ 2,800.00	S/ 2,800.00	S/ 2,240.00	S/ 4,368.00	S/ 2,800.00	S/ 4,368.00	S/ 23,744.00
Pescado ojo de ur	S/ 18,000.00	S/ 15,000.00	S/ 15,000.00	S/ 12,000.00	S/ 18,000.00	S/ 15,000.00	S/ 18,000.00	S/ 111,000.00
Pescado robalo	S/ 16,800.00	S/ 14,000.00	S/ 14,000.00	S/ 11,200.00	S/ 16,800.00	S/ 14,000.00	S/ 16,800.00	S/ 103,600.00
Pota	S/ 3,600.00	S/ 3,200.00	S/ 3,200.00	S/ 2,400.00	S/ 3,600.00	S/ 3,200.00	S/ 3,600.00	S/ 22,800.00
Pulpo	S/ 16,200.00	S/ 14,400.00	S/ 14,400.00	S/ 12,600.00	S/ 16,200.00	S/ 14,400.00	S/ 16,200.00	S/ 104,400.00
Lagostino	S/ 21,000.00	S/ 17,500.00	S/ 17,500.00	S/ 14,000.00	S/ 21,000.00	S/ 17,500.00	S/ 21,000.00	S/ 129,500.00
Cangrejo	S/ 2,700.00	S/ 1,800.00	S/ 1,800.00	S/ 1,620.00	S/ 2,700.00	S/ 1,800.00	S/ 2,700.00	S/ 15,120.00
Conchas negras	S/ 10,800.00	S/ 9,000.00	S/ 9,000.00	S/ 7,200.00	S/ 10,800.00	S/ 9,000.00	S/ 10,800.00	S/ 66,600.00
TOTAL	S/ 121,368.00	S/ 101,000.00	S/ 101,000.00	S/ 83,160.00	S/ 121,868.00	S/ 101,700.00	S/ 121,368.00	S/ 751,464.00

Elaboración: Propia de los investigadores

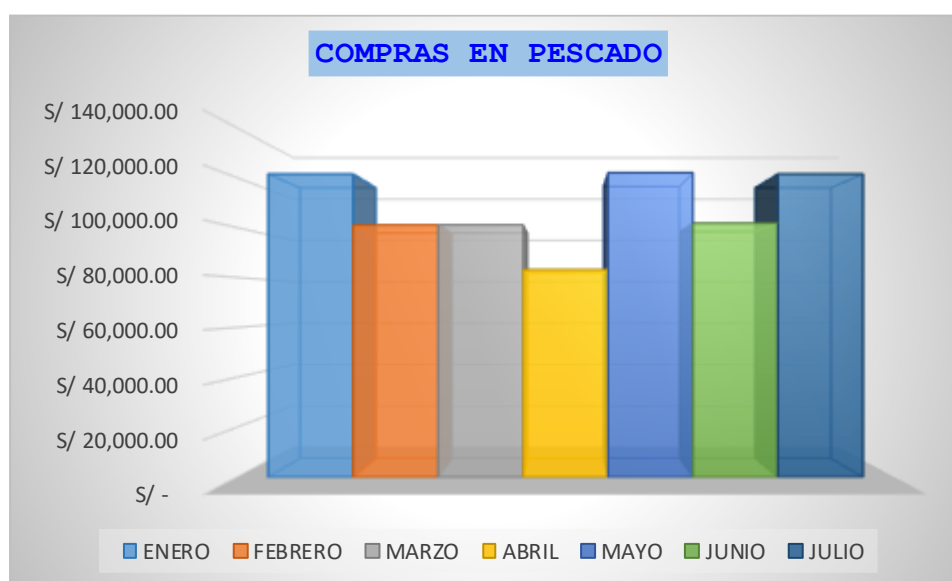


Figura 5. Compras de pescados y mariscos, En la figura muestra la variación de la compra durante los siete meses en el mes de febrero, mayo y julio inversión en compra a un promedio de s/100,000.00 a s/120,000.00 según requerimiento.

Se concluye en los cuadros anteriores sobre las compras de verduras, abarrotes y pescados y mariscos, que el monto total de los productos e insumos durante el periodo trabajado asciende a S/ 844,314.10 según la entrevista realizada indicaron que las compras en verduras cada mes no debe superar los s/11,000.00 según las ventas programadas empíricamente. En los abarrotes las compras no deben exceder s/2,000.00 pero sin embargo en el mes de julio sobrepasa; en los pescados y mariscos no debe exceder de s/ 100,000.00 pero sin embargo las comprar excedieron has s/ 1200,000.00 esto indica que se está comprando de más productos e insumos lo cual se debe evaluar.

3.1.2 Almacenamiento de inventarios.

- **Proceso actual de almacenamiento.**

Mediante entrevista realizada al personal de la empresa se obtuvo la información del proceso de almacenamiento, el cual realizan de la siguiente manera: cuando el encargado de compras llega al local con las compras, son los mozos los que almacenan los insumos, como cumplen doble función y no fueron capacitados para este proceso, ellos simplemente los colocan en el piso del área de almacén, y como no hay un trabajador encargado de la supervisión del proceso, muchas veces las compras se quedan ahí por muchas horas para luego, en un descanso o al término de la jornada, recién son guardados, almacenándose en los refrigeradores los productos perecibles y los productos no perecibles en andamios.

A pesar de que la empresa tiene varias congeladoras, los mozos no tienen un orden establecido al momento de almacenar los productos de acuerdo al grado de congelación que necesitan, colocan los productos sobre o delante de los que ya estuvieron

almacenados sin verificar que área de refrigeración debe estar seco, bien ventilado y con la temperatura adecuada, incluso muchas veces también sobrecargan el límite del congelador por los excesivos productos comprados, esto ocasiona que los productos no tengan un almacenamiento adecuado que ayude a su conservación.

- **Debilidad del proceso actual de almacenamiento.**

La debilidad encontrada en el proceso actual de almacenamiento es el siguiente:

- **Productos desechados por mal almacenamiento y mala manipulación;** el almacenamiento es realizado por el personal de atención al cliente que no tienen un proceso establecido o capacitación al respecto, por eso desconocen los debidos cuidados del almacenamiento de las compras para asegurar su adecuada conservación, los abarrotos se apilan en andamios sin tener en cuenta la fecha de caducidad o si se puede causar daño al producto por lo que a veces los sacos y bolsas de arroz, azúcar, harina, maíz, entre otros resultan rotos. Respecto a las verduras, pescados y mariscos se van almacenando en congeladoras sin previa revisión y cuidado de la conservación especial de temperatura que hace que se estropeen antes de ser usados. Esta falta de un adecuado almacenamiento ocasiona pérdida económica que afecta la liquidez de la empresa.

- **Impacto monetario del almacenamiento de inventarios**

Las tablas presentadas expresan una muestra de los productos perecibles que generaron una pérdida significativa de liquidez para la cebichería y marisquería Morena de Oro, porque se tuvieron que eliminar al no poder ser usados en la elaboración de los platos.

Los cuadros presentados a continuación, se elaboraron según los datos obtenidos en entrevista al gerente, personal administrativo y de servicio, así como en los comprobantes de pago.

Tabla 4

Verduras desechadas por mal almacenamiento y mala manipulación.

PERDIDAS EN VERDURAS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
apio	S/ 2.00	S/ 4.00	S/ 2.00	S/ 2.00	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 2.00	S/ 20.00
ajo	S/ 160.00	S/ 24.00	S/ 24.00	S/ 40.00	S/ 16.00	S/ 64.00	S/ 40.00	S/ 368.00
cebolla	S/ 32.00	S/ 24.00	S/ 12.80	S/ 6.40	S/ 6.40	S/ 12.80	S/ 6.40	S/ 100.80
choclo	S/ 60.00	S/ 60.00	S/ 54.00	S/ 36.00	S/ 36.00	S/ 30.00	S/ 48.00	S/ 324.00
limones	S/ 15.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 15.00	S/ 15.00	S/ 30.00	S/ 30.00	S/ 165.00
aji limo	S/ 18.00	S/ 12.00	S/ 6.00	S/ 12.00	S/ 18.00	S/ 18.00	S/ 24.00	S/ 108.00
kion	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 4.00	S/ 8.00	S/ 32.00
rocoto	S/ 14.00	S/ 7.00	S/ 14.00	S/ 7.00	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 7.00	S/ 77.00
orégano	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 90.00
escabeche	S/ 31.50	S/ 67.50	S/ 45.00	S/ 22.50	S/ 22.50	S/ 22.50	S/ 18.00	S/ 229.50
culantro	S/ 30.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 10.00	S/ 10.00	S/ 130.00
Papa	S/ 40.00	S/ 40.00	S/ 30.00	S/ 40.00	S/ 20.00	S/ 40.00	S/ 20.00	S/ 230.00
Camote	S/ 50.00	S/ 25.00	S/ 25.00	S/ 37.50	S/ 30.00	S/ 35.00	S/ 27.50	S/ 230.00
frejol	S/ 24.00	S/ 20.00	S/ 20.00	S/ 16.00	S/ 16.00	S/ 8.00	S/ 8.00	S/ 112.00
Yucas	S/ 20.00	S/ 14.00	S/ 4.00	S/ 12.00	S/ 32.00	S/ 24.00	S/ 40.00	S/ 146.00
TOTAL	S/ 520.50	S/ 371.50	S/ 300.80	S/ 280.40	S/ 263.90	S/ 326.30	S/ 298.90	S/ 2,362.30

Elaboración: Propia de los investigadores



Figura 6. Se muestra la comparación de las compras de verduras con las verduras desechadas, por mal almacenamiento y manipulación.

Tabla 5

Abarrotes desechados por mal almacenamiento y mala manipulación

PERDIDAS EN ABARROTES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
Arroz	S/ 125.00	S/ 250.00	S/ 150.00	S/ 175.00	S/ 225.00	S/ 300.00	S/ 375.00	S/ 1,600.00
leche	S/ 58.00	S/ 34.80	S/ 46.40	S/ 34.80	S/ 34.80	S/ 29.00	S/ 43.50	S/ 281.30
Azúcar	S/ 180.00	S/ 150.00	S/ 180.00	S/ 195.00	S/ 225.00	S/ 180.00	S/ 240.00	S/ 1,350.00
Harina	S/ 36.00	S/ 39.00	S/ 45.00	S/ 45.00	S/ 36.00	S/ 39.00	S/ 45.00	S/ 285.00
Aceite	S/ 180.00	S/ 72.00	S/ 144.00	S/ 156.00	S/ 144.00	S/ 180.00	S/ 168.00	S/ 1,044.00
TOTAL	S/ 579.00	S/ 545.80	S/ 565.40	S/ 605.80	S/ 664.80	S/ 728.00	S/ 871.50	S/ 4,560.30

Elaboración: Propia de los investigadores

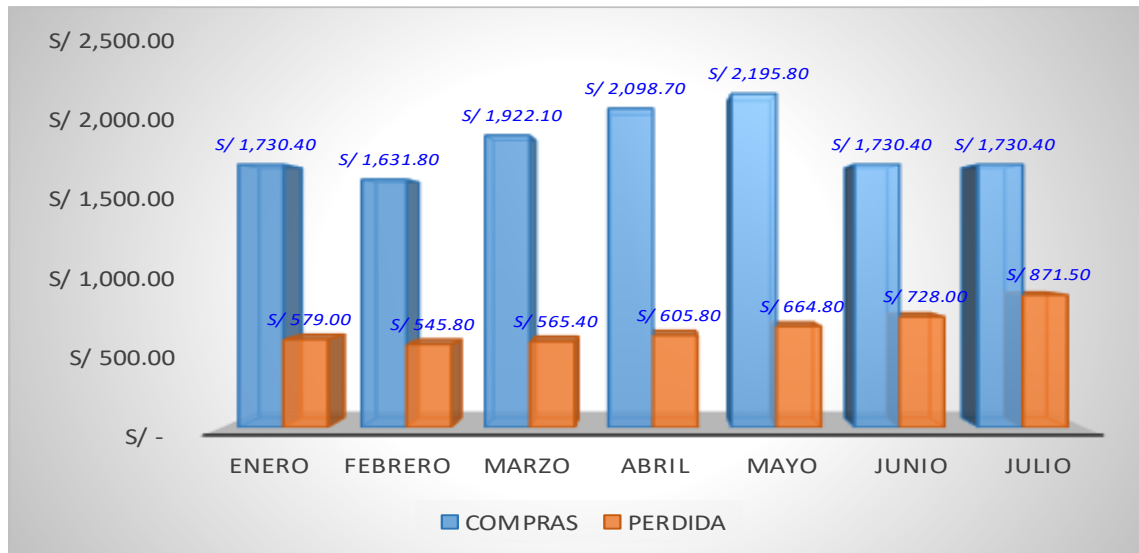


Figura7. Se muestra la comparación de las compras de abarrotes con los abarrotes desechados por mal almacenamiento y manipulación.

Tabla 6

Pescados y mariscos desechados por mal almacenamiento y mala manipulación

PERDIDAS EN PESCADO Y	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
Pescado tolo beb	S/ 1,000.00	S/ 500.00	S/ 500.00	S/ 400.00	S/ 500.00	S/ 300.00	S/ 200.00	S/ 3,400.00
Pescado lengieta	S/ 1,120.00	S/ 700.00	S/ 700.00	S/ 420.00	S/ 420.00	S/ 420.00	S/ 350.00	S/ 4,130.00
Pescado tolo diar	S/ 1,120.00	S/ 640.00	S/ 640.00	S/ 480.00	S/ 320.00	S/ 320.00	S/ 240.00	S/ 3,760.00
Pescado leguado	S/ 700.00	S/ 420.00	S/ 420.00	S/ 420.00	S/ 280.00	S/ 210.00	S/ 252.00	S/ 2,702.00
Pescado chita	S/ 840.00	S/ 560.00	S/ 560.00	S/ 560.00	S/ 784.00	S/ 560.00	S/ 476.00	S/ 4,340.00
Pescado ojo de u	S/ 600.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 600.00	S/ 600.00	S/ 300.00	S/ 3,450.00
Pescado robalo	S/ 840.00	S/ 560.00	S/ 560.00	S/ 560.00	S/ 420.00	S/ 420.00	S/ 420.00	S/ 3,780.00
Pota	S/ 400.00	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 120.00	S/ 80.00	S/ 80.00	S/ 80.00	S/ 1,000.00
Pulpo	S/ 720.00	S/ 900.00	S/ 900.00	S/ 900.00	S/ 540.00	S/ 540.00	S/ 540.00	S/ 5,040.00
Lagostino	S/ 525.00	S/ 525.00	S/ 525.00	S/ 525.00	S/ 525.00	S/ 350.00	S/ 350.00	S/ 3,325.00
Cangrejo	S/ 540.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 180.00	S/ 2,070.00
Conchas negras	S/ 900.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 450.00	S/ 324.00	S/ 270.00	S/ 270.00	S/ 3,114.00
	S/ 9,305.00	S/ 6,095.00	S/ 6,095.00	S/ 5,555.00	S/ 5,063.00	S/ 4,340.00	S/ 3,658.00	S/ 40,111.00

Elaboración: Propia de los investigadores



Figura 8. Se muestra la comparación de las compras de pescado y mariscos con los pescados y mariscos desechados por mal almacenamiento y manipulación.

3.1.3 Rotación de inventarios

- **Proceso actual de rotación de inventarios**

Mediante entrevista realizada al personal de la empresa se obtuvo la información del proceso de rotación de inventarios, el cual no se realiza siguiendo un proceso determinado, el personal de atención al cliente simplemente amontonan los productos de manera apurada, sin tener en cuenta la fecha de caducidad de lo que almacenan o acomodan los productos en cualquier espacio disponible sin tener en cuenta si hay más del mismo producto en otra área del almacén.

- **Debilidad actual de rotación de inventarios**

La debilidad encontrada en el proceso actual de rotación de inventarios:

- **Caducidad de los abarrotos**, al no existir un encargado que revise las fechas de caducidad de los insumos existentes en almacén, para realizar una correcta rotación de inventarios, los productos se vencen provocando una pérdida de dinero para la empresa.

- **Impacto monetario de la rotación de inventarios**

Tabla 7

Abarrotes vencidos

<i>PRODUCTOS</i>									
<i>VENCIDOS EN</i>	<i>ENERO</i>	<i>FEBRERO</i>	<i>MARZO</i>	<i>ABRIL</i>	<i>MAYO</i>	<i>JUNIO</i>	<i>JULIO</i>	<i>TOTAL</i>	
<i>ABARROTES</i>									
Arroz	S/ 62.50	S/ 50.00	S/ 55.00	S/ 50.00	S/ 45.00	S/ 50.00	S/ 37.50	S/ 350.00	
leche	S/ 69.60	S/ 63.80	S/ 58.00	S/ 69.60	S/ 34.80	S/ 34.80	S/ 40.60	S/ 371.20	
Azúcar	S/ 42.00	S/ 28.00	S/ 42.00	S/ 50.40	S/ 16.80	S/ 28.00	S/ 42.00	S/ 249.20	
Harina	S/ 30.00	S/ 42.00	S/ 24.00	S/ 36.00	S/ 30.00	S/ 39.00	S/ 36.00	S/ 237.00	
Aceite	S/ 240.00	S/ 216.00	S/ 180.00	S/ 120.00	S/ 144.00	S/ 120.00	S/ 168.00	S/ 1,188.00	
TOTAL	S/ 444.10	S/ 399.80	S/ 359.00	S/ 326.00	S/ 270.60	S/ 271.80	S/ 324.10	S/ 2,395.40	

Elaboración: Propia de los investigadores

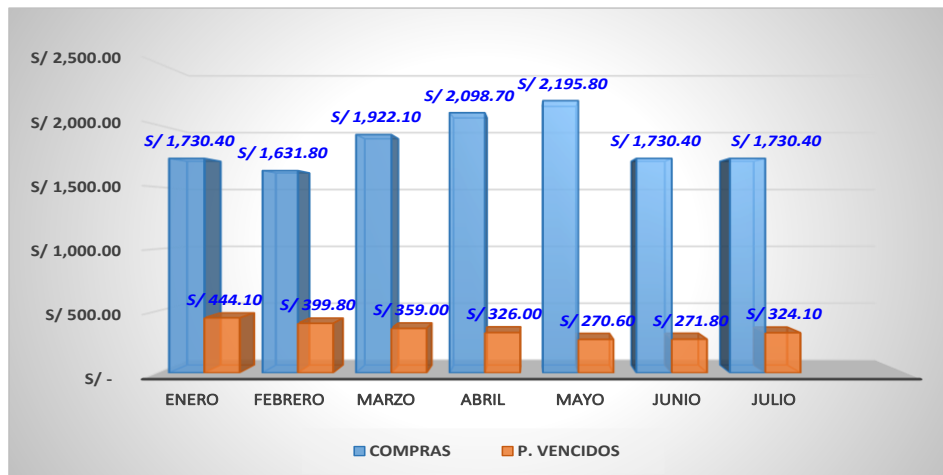


Figura 9. Se muestra la comparación de la compra de abarrotes con los abarrotes vencidos.

3.1.4 Registro de inventarios

- **Proceso actual del registro de inventarios**

Mediante entrevista realizada al personal de la empresa y al gerente, se mencionó el desconocimiento de esa información, pero se comentó que no existe un registro de los

productos almacenados (Kardex), tampoco se tiene un horario establecido para el abastecimiento de insumos a la cocina, así como tampoco un personal exclusivo encargado de esa función.

El área de almacén no cuenta con elementos de seguridad alguna como cerrojos, cámaras u otros que ayuden al control de quién ingresa o sale del mismo, por ese de faltar algún insumo en la cocina cualquier colaborador desocupado en ese momento es enviado a traerlo del almacén teniendo libre acceso a cualquier hora del día.

- **Debilidad del proceso actual del registro de inventarios**

La debilidad encontrada en el proceso actual del registro de inventarios es el siguiente:

- **Faltante de inventario**, este se produce ya que, cualquier colaborador tiene acceso al área de almacén, los insumos no son registrados ni en su ingreso ni en su salida en un Kardex, y no hay ningún tipo de seguridad en el almacén.

- **Impacto monetario del proceso actual del registro de inventarios**

La tabla 2; se tomó como muestra dentro de los productos que más se usan los de mayor valor, y fue elaborada en base a la información obtenida en las entrevistas, se comparó con la revisión de las facturas de compras y con las boletas de ventas, ejemplo: se nos indicó la cantidad de arroz que se usa en un plato a la venta con este insumo, se revisó en las facturas de compras del mes el arroz adquirido y se obtuvo una cantidad de platos que se pudieron vender en el mes con esa cantidad de arroz, y se comparó con la cantidad de platos vendidos en las boletas de ventas, llegando siempre a registrar una diferencia que se toma como faltante del producto en almacén.

Tabla 8

Faltante de inventarios

FALTANTE EN ABARROTES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
Arroz	S/ 50.00	S/ 75.00	S/ 70.00	S/ 30.00	S/ 37.50	S/ 25.00	S/ 20.00	S/ 307.50
leche	S/ 14.50	S/ 23.20	S/ 11.60	S/ 8.70	S/ 11.60	S/ 11.60	S/ 11.60	S/ 92.80
Azúcar	S/ 8.40	S/ 16.80	S/ 5.60	S/ 5.60	S/ 11.20	S/ 14.00	S/ 14.00	S/ 75.60
Harina	S/ 6.00	S/ 12.00	S/ 3.00	S/ 6.00	S/ 9.00	S/ 6.00	S/ 6.00	S/ 48.00
Aceite	S/ 24.00	S/ 24.00	S/ 12.00	S/ 12.00	S/ 24.00	S/ 12.00	S/ 24.00	S/ 132.00
TOTAL	S/ 102.90	S/ 151.00	S/ 102.20	S/ 62.30	S/ 93.30	S/ 68.60	S/ 75.60	S/ 655.90

Elaboración: Propia de los investigadores

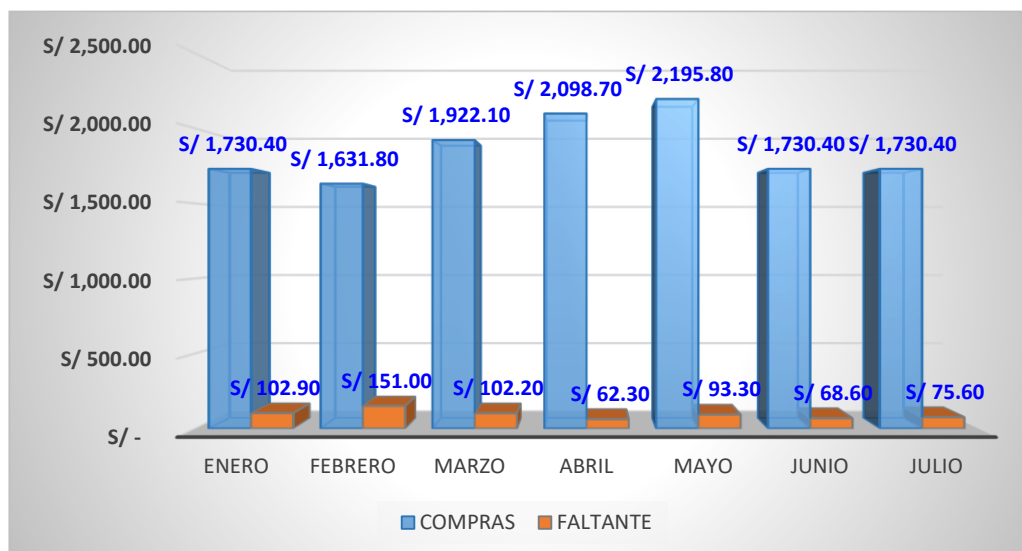


Figura 10. Se muestra la comparación de las compras de abarrotes en relación con los abarrotes faltantes de los inventarios.

- **Conclusión del diagnóstico actual del proceso del control interno del área de almacén.**

Tabla 9

Resumen de las pérdidas

PRODUCTOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
DESECHADOS	S/ 10,404.50	S/ 7,012.30	S/ 6,961.20	S/ 6,441.20	S/ 5,991.70	S/ 5,394.30	S/ 4,828.40	S/ 47,033.60
VENCIDOS	S/ 444.10	S/ 399.80	S/ 359.00	S/ 326.00	S/ 270.60	S/ 271.80	S/ 324.10	S/ 2,395.40
FALTANTES	S/ 102.90	S/ 151.00	S/ 102.20	S/ 62.30	S/ 93.30	S/ 68.60	S/ 75.60	S/ 655.90
TOTAL PERDIDAS	S/ 10,951.50	S/ 7,563.10	S/ 7,422.40	S/ 6,829.50	S/ 6,355.60	S/ 5,734.70	S/ 5,228.10	S/ 50,084.90

Elaboración: Propia de los investigadores

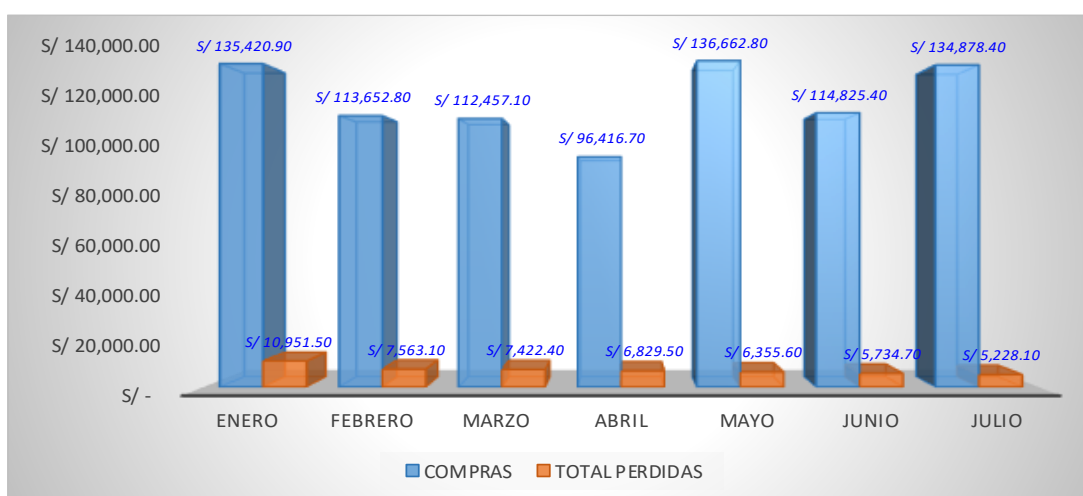


Figura 11. Se muestra la comparación de las compras de verduras, pescados y mariscos y abarrotes, con la pérdida de estas.

La falta del control interno en el área de almacén genera la pérdida de un importe significativo de S/50,084.90 los primeros 7 meses del año, teniendo en cuenta que la empresa no trabaja al crédito con ningún proveedor este importe afecta directamente la liquidez de la empresa, si tenemos en cuenta que varios de los insumos están subiendo de precio; un adecuado sistema de control interno en el área de almacén evitaría que la empresa tuviera que subir los precios de sus productos y mantenerse competitivo en el mercado.

3.2- Análisis de la liquidez actual de la cebichería y marisquería Morena de Oro S.R.L. mediante ratios financieros.

3.2.1 Estado de situación financiera de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

Tabla 10

Estado de Situación Financiera al 31 de julio de 2021

Inversiones Morena de Oro S.R. L
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
Al 31 de JULIO 2021
(En nuevos soles)

<u>ACTIVOS</u>		<u>PASIVOS</u>	
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>		<u>PASIVOS CORRIENTES</u>	
Efectivo y Equivalente de Efectivo	29,192.74	Sobregiros Bancarios	-
Cuentas por Cobrar Comerciales	11,350.00	Tributos por Pagar	63,943.29
Cuentas por cobrar al personal	40,920.07	Remuneraciones y otros por Pagar	13,394.58
Otras Cuentas por Cobrar	52,165.79	Cuentas por Pagar Comerciales	93,162.73
Existencias	80,560.00	Obligaciones por Pagar	29,535.00
Gastos Contratados por Anticipado	-	Otras Cuentas por Pagar	2,864.42
Total Activos Corrientes	214,188.60	Total Pasivos Corrientes	202,900.02
 <u>ACTIVOS NO CORRIENTES</u>		 <u>PASIVOS NO CORRIENTES</u>	
Inmueble, Maquinaria y Equipo (Neto)	2,604,784.59	Obligaciones Financieras	2,153,347.92
Activos Intangibles (Neto)	21,004.92	Total Pasivos No Corrientes	2,153,347.92
Total Activos No Corrientes	2,625,789.51	 <u>PATRIMONIO</u>	
 TOTAL ACTIVOS		Capital	469,552.00
2,839,978.11		Resultados Acumulados	9,764.39
		Resultado del Ejercicio	4,413.78
		Total Patrimonio	483,730.17
		TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	2,839,978.11

Fuente: Sistema contasis -contable estados financieros

El estado de situación financiera nos **muestra la utilidad al mes de julio del 2021** de s/4,413.78, el importe de efectivo disponible cumplir obligaciones de corto plazo es de s/29,192.74, en **cuentas por cobrar comerciales** s/11,350 ,**cuentas por cobrar al personal** s/40,920.07 se desglosa en (adelantos de sueldos, préstamos personales, adelanto de gratificaciones y cuentas a rendir), en **otras cuentas por cobrar tenemos** s/ 52,165.79 estas cuentas son garantías por alquileres de equipos ,subsidios (por enfermedad, post natal), otras reclamaciones a terceros (garantías casos legales ,retenciones judiciales). Existencias s/80,560 el restaurante cuenta con existencias insumos que son utilizados para la preparación de alimentos para venta.

3.2.2 Ratios de liquidez

- Liquidez corriente:

LIQUIDEZ CORRIENTE -	<u>Activo corriente</u>	214,188.60	1.055636172	1.06%
RAZON CIRCULANTE	pasivo corriente	202,900.02		

Nota: Se observa al mes de julio la empresa obtuvo una Liquidez corriente de 1.06 lo que significa que la empresa cuenta con efectivo por cada sol de deuda para cancelarlas en corto plazo.

- Prueba ácida:

PRUEBA ACIDA	<u>Activo corriente .Inventario</u>	133,628.60	0.658593333	0.66%
	pasivo corriente	202,900.02		

Nota: La empresa al mes de julio dispone de 0.66 para cancelarlo por cada sol de deuda lo que significa que la empresa no está en las condiciones de cancelar sus pasivos de corto plazo porque cuenta con escasa liquidez, significa que la empresa no cuenta con liquidez favorable.

- Liquidez absoluta:

LIQUIDEZ ABSOLUTA	<u>Caja +caja Banco</u>	29,192.74	0.14	14%
	pasivo corriente	202,900.02		

Nota: La empresa al mes de julio nos muestra un índice de Liquidez de 0.14 esto significa que la empresa no está en la disponibilidad de cumplir con sus deudas de corto plazo, cuenta una liquidez escasa de 0.14

- Capital de trabajo:

CAPITAL DE TRABAJO	<u>Activo corriente - Pasivo corriente</u>	11,288.58	11,288.58
--------------------	--	-----------	-----------

Nota: La empresa al mes de julio cuenta con un Capital de trabajo de S/. 11288.58 el cual puede ser utilizado en inversiones, y para los siguientes meses.

Las ratios nos muestran que la empresa cuenta con escasa Liquidez.

3.3 Determinación de la incidencia del control interno del área del almacén en la mejora de la liquidez en la empresa cebichería y marisquería Morena de oro S.R.L

Durante los siete meses de la investigación realizada del 2021 la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.; ha mostrado ineficiencias en el área de almacén por ello determinaremos en los estados financieros la incidencia que logra tener el control interno aplicado al área de almacenes en la mejora de la liquidez de la empresa.

3.3.1 Estado de situación financiera de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

Tabla 11

Determinación de la incidencia del control interno en los Estado de Situación Financiera al 31 de julio de 2021.

Inversiones Morena de Oro S.R. L ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA Al 31 de JULIO 2021 (En nuevos soles)			
<u>ACTIVOS</u>		<u>PASIVOS</u>	
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>		<u>PASIVOS CORRIENTES</u>	
Efectivo y Equivalente de Efectivo	79,277.64	Sobregiros Bancarios	-
Cuentas por Cobrar Comerciales	11,350.00	Tributos por Pagar	63,943.29
Cuentas por cobrar al personal	40,920.07	Remuneraciones y otros por Pagar	13,394.58
Otras Cuentas por Cobrar	52,165.79	Cuentas por Pagar Comerciales	93,162.73
Existencias	77,508.70	Obligaciones por Pagar	29,535.00
Gastos Contratados por Anticipado	-	Otras Cuentas por Pagar	2,864.42
Total Activos Corrientes	261,222.20	Total Pasivos Corrientes	202,900.02
		<u>PASIVOS NO CORRIENTES</u>	
		Obligaciones Financieras	2,153,347.92
		Total Pasivos No Corrientes	2,153,347.92
<u>ACTIVOS NO CORRIENTES</u>		<u>PATRIMONIO</u>	
Inmueble, Maquinaria y Equipo (Neto)	2,604,784.59	Capital	469,552.00
— Activos Intangibles (Neto)	21,004.92	Resultados Acumulados	9,764.39
Total Activos No Corrientes	2,625,789.51	Resultado del Ejercicio	51,447.38
TOTAL ACTIVOS	2,887,011.71	Total Patrimonio	530,763.77
		TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	2,887,011.71

El estado de situación financiera muestra una diferencia monetaria cuando se refleja el control interno en el área de almacenes de la empresa, con el control interno de almacenes la empresa tendría una variación en las siguientes cuentas:

- El efectivo y equivalente de efectivo muestra un nuevo importe de S/ 76,226.34, es decir muestra un incremento de S/ 50,084.90 porque ya no se tendría que comprar todos los productos desechados, vencidos y faltantes.
- Las existencias muestran un nuevo importe de S/ 77,508.70, es decir muestra una disminución de S/ 3,051.30 que corresponde a los montos de los productos vencidos y faltantes que todavía se consideraban en los registros de los inventarios.
- Los resultados del ejercicio muestran un nuevo importe de S/ 51,447.38, es decir un incremento de S/ 47,033.60 que corresponde a la diferencia generada en el activo corriente, un monto que hubiera sido utilidad para la empresa de tener una buena gestión de inventarios.

3.3.1 Ratios de liquidez

Mediante las ratios de liquidez mediremos la capacidad que la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. tiene para hacer frente a sus deudas de corto plazo. Es decir, el dinero en efectivo de que dispone, para cancelar las deudas; si aplicaría un sistema control interno de sus almacenes para la mejorar la liquidez.

- **Liquidez corriente.**

LIQUIDEZ	Activo corriente	261,222.20	1.28744295	1.30%
CORRIENT	pasivo corriente	202,900.02		

Nota: Al mes de julio la empresa obtuvo una Liquidez corriente de 1.3 lo que significa que la empresa cuenta con efectivo para cancelar sus deudas de corto plazo, indica que la empresa cuenta con 1.3 para asumir sus obligaciones por cada sol de deuda.

- **Prueba acida.**

PRUEBA	<u>Activo corriente .Inventario</u>	183,713.50	0.905438552	0.90%
ACIDA	pasivo corriente	202,900.02		

Nota: La empresa al mes de julio debe dispone de 0.90 para cancelarlo lo que significa que la empresa por un sol de deuda adquirida cuenta con 0.90 céntimos para cubrir sus deudas de corto plazo sin considerar sus existencias.

- **Liquidez Absoluta.**

LIQUIDEZ	<u>Caja +caja Banco</u>	79,277.64	0.39	0.39%
ABSOLUTA	pasivo corriente	202,900.02		

Nota: La empresa al mes de julio nos muestra un índice de Liquidez de 0.39 esto significa, la empresa cuenta con efectivo disponible para cubrir sus pasivos corrientes con 0.39 céntimos no toma en cuenta las cuenta las cuentas por cobrar ya que representa al dinero que todavía no ha cobrado

El índice ideal es de 0.5. Un índice menor a 0.5 significa que la empresa no se cumple con sus obligaciones a corto plazo.

- **Capital de trabajo.**

CAPITAL DE TRABAJO	<u>Activo corriente - Pasivo corriente</u>	58,322.18	58,322.18
-----------------------	--	-----------	-----------

Nota: La empresa al mes de julio cuenta con un Capital de trabajo de S/. 58322.18 el cual puede ser utilizado en inversiones para los siguientes meses.; muestra lo que la empresa cebichería y marisquería morena de oro dispone tras pagar sus deudas inmediatas este indicador es lo que le queda al final para poder operar.

Comentario de los ratios de liquidez reales vs los ratios si aplicase un sistema control interno de sus almacenes para la mejorar la liquidez muestran una diferencia.

Tabla 12

Comparación de los ratios reales y ratios aplicando control interno en sus almacenes

RATIOS	Ratios-Reales	vs	Incidencia del control interno
Liq- Corriente-Razon circulante		1.06%	1.30%
Prueba Acida		0.66%	0.90%
Liquidez Absoluta		0.14%	0.39%
Cap-Trabajo	11,288.58		58,322.18

Nota. Se observa al mes de julio la empresa una diferencia en las ratios reales vs los ratios de liquidez corriente

- Liquidez razón corriente la empresa nuestra el 1.06 para cubrir por cada sol de deuda si se aplicase un sistema de control interno este índice de mejora en su liquidez corriente para la empresa de 1.30 por cada sol de deuda.

- Prueba ácida la empresa muestra un 0.66 céntimos por cada sol de deuda adquirida si se aplica un sistema de control interno en sus almacenes la empresa muestra 0.90 para cubrir cada sol de deuda adquirida.
- Liquidez absoluta la empresa muestra 0.14 céntimos por cada sol de deuda según el índice ideal es de 0.50 si se aplicara un sistema de control interno en sus almacenes la empresa muestra 0.39 mejora el índice aproximando a lo ideal.
- El capital de trabajo la empresa muestra en sus estados financieros un capital de s/11,288.58 observamos una diferencia si se aplica un sistema de control interno en sus almacenes si empresa al omitir comprar que no ha sido destinada a las ventas la empresa contaría con un capital de trabajo de s/ 58,322.18. muestra lo que la empresa cebichería y marisquería morena de oro dispone tras pagar sus deudas inmediatas este indicador es lo que le queda al final para poder operar.

Podemos observar por los indicadores presentados con un óptimo sistema de control interno la empresa mejoraría considerablemente la liquidez, y si tenemos en cuenta que solamente se tomó muestras de las materias primas más usadas, podemos afirmar que la incidencia en la liquidez es considerable, en estos tiempos de pandemia que las ventas bajaron considerablemente y que todas las compras la empresa las realiza al contado, el control de inventarios se vuelve una herramienta fundamental para que la empresa no pierda la liquidez.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1 Discusión

A partir de los hallazgos encontrados, se concretó la afirmación de la hipótesis general la relación que existe entre la variable aplicación de un sistema de control interno de almacén en mejora de la liquidez en la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. incide positivamente ya que aportan una mejora de la liquidez y mejorar el control de almacenes indicando el cumplimiento de procedimientos de almacenamiento .se considera como principal limitación, el factor externo por los problemas de la situación económica generada a raíz de la pandemia ,que ha podido influenciar en el problema de liquidez de la empresa, se considera este factor relevante por influir considerable de forma directamente en su ingresos dado que la empresa no ha logrado cumplir sus obligaciones de corto plazo con sus proveedores por falta de liquidez.

Con respecto al primer objetivo, se halló como resultado, el diagnóstico actual identificando las debilidades del control interno en el área de almacén, en el proceso compras, almacenamiento, rotación de inventarios y el proceso de registro de inventarios se encontraron debilidades, en consecuencia están afectando la liquidez de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. se considera a estas debilidades como un factor relevante que influye de manera negativa en los resultados económicos de la empresa De acuerdo con los resultados encontrados por Warren (2015) el cual menciona que el control interno ayuda a mejorar los procesos que se debe seguir en el área de almacén para ello es importantes aplicar un control interno en cualquier área de la empresa ya que permiten llevar un control exacto de los procedimientos de éstos, obteniendo beneficios y disminuyendo las debilidades, por ende

la empresa podrá cumplir con sus objetivos, mejorar su liquidez y cumplir con sus obligaciones de corto plazo.

El análisis de la liquidez actual de la empresa nuestra después de aplicar los ratios a los estados financieros que tiene una liquidez corriente de 1.06 por cada sol de deuda, indicador prueba ácida de 0.66, indicador liquidez absoluta de 0.14 indicador de capital de trabajo s/11288.58 para ser utilizados en inversiones para siguientes meses en el pasivo corriente la empresa viene arrastrado cuentas por pagar comerciales desde el año 2020 por motivos de la crisis económico afectando directamente a sus ingresos en ese sentido, coincide con la investigación de Cubas y Solano (2019) que “considera cuatro ratios indispensables para el cálculo de la liquidez de la empresa y de esa manera ver el riesgo que pueda ocurrir en sus operaciones con el propósito de ayudar en el mejoramiento y crecimiento de la empresa; estos ratios son liquidez corriente, prueba ácida, liquidez absoluta y capital de trabajo”, con este análisis se logrará determinar que al aplicar un sistema control interno en el área de almacén mejoraría significativamente la liquidez de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. y se pudo comprobar que la empresa puede aumentar sus ingresos y de esa manera mejorar su liquidez suficientemente para cumplir con sus obligaciones.

De tal forma podemos determinar cómo incide el control interno del área de almacén en la mejora de la liquidez muestra resultados positivos mediante indicadores liquidez en los ratios presentados por la empresa tiene una liquidez corriente de 1.06 mediante la implicación de un mejor proceso de los sistemas de control interno la empresa nuestra un nuevo indicador de 1.30 para cubrir por cada sol de deuda, en el indicador de prueba ácida de 0.66 nuestra un nuevo indicador de 0.90, liquidez absoluta 0.14 aumenta a 0.39 lo considerable debe ser 0.50 en los indicadores presentados por la empresa muestra un capital de s/11,288.50 al determinar la incidencia del control interno el capital aumenta considerablemente a s/ 58,322.18 este

indicador tras cubrir sus deudas la empresa queda al final para poder operar durante los meses siguientes, resultado que se encuentra en concordancia con Ríos (2017) que menciona en su investigación que los ratios de liquidez son muy importantes para darnos a conocer de forma inmediata si la empresa está en condiciones de cubrir obligaciones, estos indicadores ayudan a tener claridad respecto a la liquidez de la empresa, estos resultados reflejan en los estados financieros la importancia de la aplicación de un control interno adecuado, siendo clave para la buena gestión empresarial, permitiendo llevar un correcto registro de las transacciones y preparación de reportes financieros confiables, pues algo que no resulta verídico y confiable debilita la toma de decisiones por parte de la gerencia de la empresa, además también se minimiza el riesgo de que los trabajadores del área de almacén produzcan fraudes a la empresa.

4.2 Conclusiones

- Se concluye que un adecuado sistema de control de almacén mejora significativamente la liquidez de la empresa, se demostró un incremento significativo en la cuenta de efectivo y equivalente en S/50,084.00 es decir paso de tener S/ 29,192.74 a S/ 79,277.64, este incremento es de gran ayuda para la empresa y puede ser usado para el pago de sus deudas tributarias y a terceros.
- Se realizó un diagnóstico a la empresa y se identificó como deficiencias de riesgo en el control interno pérdidas por mala manipulación por un valor de S/ 47,033.60; productos vencidos por mala rotación de inventarios por un valor de S/ 2,395.40; materia prima faltante en el almacén por un valor de S/ 655.90, por la falta de un control en sus almacenes la empresa nuestras pérdidas totales en sus insumos por un valor de S/50,084.90

- Se determinó la liquidez actual de la empresa, el de ratio de liquidez corriente muestra un indicador de 1.06 para cubrir su deuda, en el ratio de prueba ácida nuestra un indicador de 0.66 para cubrir cada sol de deuda, respecto al indicador de liquidez absoluta la empresa cuenta con 0.14, lo cual nos muestra que la empresa no tiene la disponibilidad de cumplir deudas pues cuenta con un capital de trabajo de s/ 11,288.58, estos resultados muestran una escasa liquidez y más aún si se tiene en cuenta que la empresa trabaja solamente con compras al contado.

De acuerdo a la investigación se puede determinar la incidencia de un sistema de control interno en el área de almacén mejora la liquidez donde se muestra en los indicadores de liquidez razón corriente mostró un incremento de 0.24, en prueba ácida la empresa muestra 0.24 céntimos para cubrir cada sol de deuda adquirida, en liquidez absoluta.0.29 mejora el índice aproximándose a lo ideal, en el capital de trabajo la empresa nuestra en sus estados financieros un capital con un incremento de s/47,033.60 observamos una diferencia si se aplica un sistema de control interno en sus almacenes si empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. dispone tras pagar sus deudas inmediatas este indicador es lo que le queda al final para poder operar.

REFERENCIAS

- Alayo, K. (2020). *Evaluación de un sistema de control de inventarios y su influencia en la rentabilidad de la empresa Espiga Dorada S.R.L. periodo 2019* (Tesis de pre grado). Universidad Privada del Norte, Trujillo, Perú.
- Carbia, H., (2009). *Control de pérdidas en las pymes*. Seguridad interna de las empresas.
- Cubas, S, & Solano, C. (2019). *El control interno del almacén y su incidencia en la rentabilidad de las ventas del restaurante Tanuki, Miraflores, 2018* (Tesis de pre grado). Universidad Privada del Norte, Lima, Perú.
- Culquipoma, J. (2020). *Control interno en la gestión administrativa de las pequeñas empresas comerciales* (Tesis de pre grado). Universidad Católica Sedes Sapientiae, Rioja, Perú.
- Ferrer, (2012) *Estados financieros: Análisis e interpretación por sectores económicos*. Perú. Pacífico Editores.
- Fuentes, A. (2020). *Influencia del control interno en el almacén para mejorar la rentabilidad de la empresa Mi Mar S.A.C., Pueblo Libre, en el año 2017* (Tesis de pre grado). Universidad Privada del Norte, Lima, Perú.
- Gaillour, A. (2021,18 de febrero). Ahora Perú señala que más de 70,000 restaurantes han cerrado durante la pandemia. *Portal de turismo*. Recuperado de <https://portaldeturismo.pe/noticia/ahora-peru-senala-que-mas-de-70000-restaurantes-han-cerrado-durante-la-pandemia/>
- García, R., (2013). *Apuntes del sistema control interno*. Ediciones ECV.

- García, E. (2019,12 de mayo). Riesgo de liquidez de empresas peruanas es elevado pero menor que el de hace dos años. *Gestión*. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/riesgo-liquidez-empresas-peruanas-elevado-menor-dos-anos-266536-noticia/?ref=gesr>
- Garza, K. (2021,20 de setiembre). La importancia del inventario en tu restaurante y cómo realizarlo. *Cooking depot.com*. Recuperado de <https://blog.cookingdepot.com/la-importancia-del-inventario-en-tu-restaurante-y-como-realizarlo>.
- Hernández, R., y González, S., (Eds.). (2012) *El proceso de investigación científica*. Editorial Universitaria. Recuperado de ProQuest Ebook Central, <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/detail.action?docID=3198455>.
- Lavado, A, & Sánchez, S. (2017). *Propuesta de implementación de un sistema de inventario de mercadería y su incidencia en los resultados del año 2016 en la empresa distribuidora América S.A.C.*, (Tesis de pre grado). Universidad Privada del Norte, Lima, Perú.
- Llamoctanta, Y. (2018). *Implementación del sistema de control interno como herramienta estratégica de la organización empresarial en la distribuidora Regza S.R.L. para mejorar la liquidez y rentabilidad - año 2016* (Tesis de pre grado). Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú.
- Márquez, R. (2021, 20 de setiembre). La inversión privada “se ha venido abajo” en el segundo semestre, sostiene la SNI. *Gestión*. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/la-inversion-privada-se-ha-venido-abajo-en-el-segundo-semester-sostiene-la-sni-nndc-noticia/?ref=gesr>

- Melo, V. (2021). *Control interno y la gestión financiera del restaurante Turístico Yacumama Grill 2 Machupicchu 2020* (Tesis de pre grado). Universidad César Vallejo, Lima, Perú.
- Miranda, M, & Quincho, A. (2020). *Sistema de control interno de inventarios para incrementar la liquidez de la Empresa NORGAS S.R.L.*, Jaén. (Tesis de pre grado). Universidad César Vallejo, Chiclayo, Perú.
- Perera, C., (2019). *Control interno en las empresas*. Instituto mexicano de contadores públicos.
- Raffino, M., (2018). *Investigación no Experimental*. Recuperado de <https://concepto.de/investigacion-no-experimental/>.
- Sánchez, W., (2017). *Teorías del control interno*. Ediciones de la U.
- Suyo, M. (2018). *Análisis del control interno en la empresa Restaurant Carpa Azul San Luis 2018* (Tesis de pre grado). Universidad César Vallejo, Lima, Perú.
- Verona, J. (2020, 16 de julio). *¿Cómo se ha vivido la pandemia en los restaurantes del Perú?* Grupo Verona. Recuperado de <https://grupoverona.pe/como-se-ha-vivido-la-pandemia-en-los-restaurantes-del-peru/>

I. ANEXOS

ANEXO N° 1: Datos generales de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

RAZON SOCIAL:	Inversiones Morena de Oro S.R. L
RUC:	20482116079
TIPO DE CONTRIBUYENTE	Sociedad comercial de responsabilidad limitada.
DIRECCIÓN:	Calle Túpac Yupanqui nro. 299 Urb. Santa María (frente a la piscina Gildermeister) Trujillo – La Libertad.
TIPO DE ACTIVIDAD:	Restaurante y de servicio móvil de comidas (comercial).

Misión

Brindar a nuestros clientes una experiencia original e inolvidable en cada visita, con un excelente servicio y calidad en cada uno de nuestros exquisitos platos.

Visión

Llegar a ser una empresa gastronómica líder en nuestro rubro especializándonos en (pescados y mariscos). Manteniendo el espíritu peruano en cada uno de sus platos y preservando nuestras raíces.

Organigrama de la empresa.

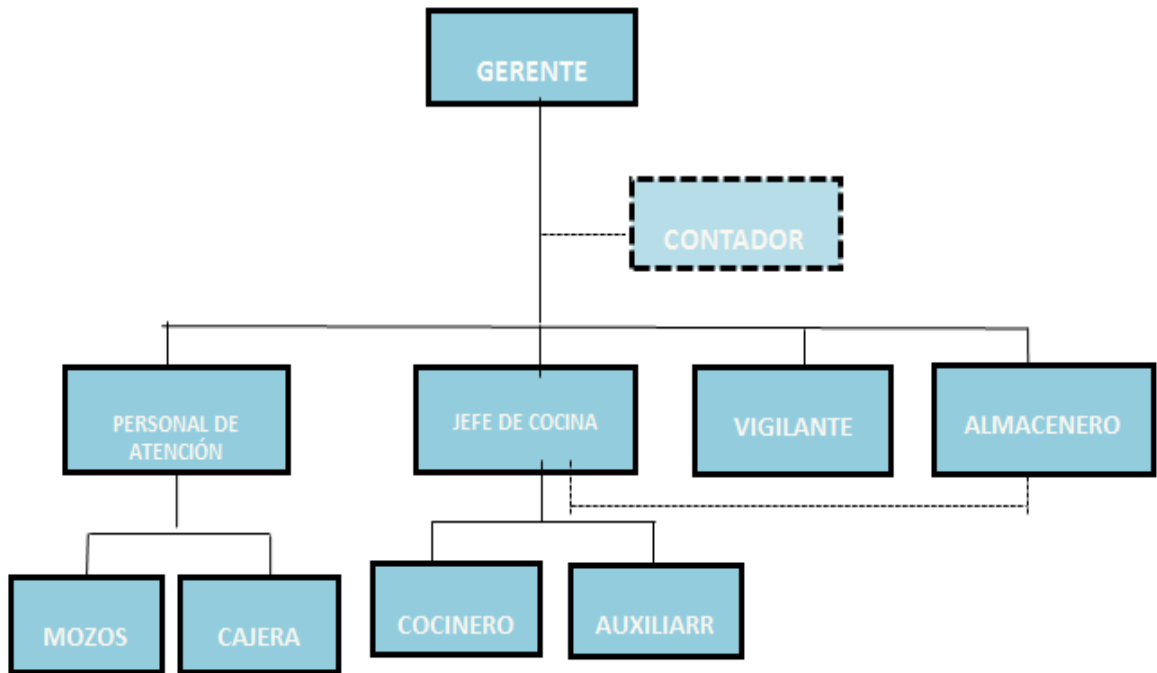


Figura 1. Organigrama Institucional de la empresa MORENA DE ORO S.R.L

ANEXO N° 2: Cartas de autorización de uso de información de empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE USO DE INFORMACIÓN DE EMPRESA



Yo Amelia Marlene Fabián Castillo, identificado con DNI 17885776, en mi calidad de gerente de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. con R.U.C N° 20482116079, ubicada en la ciudad de Trujillo, Calle Túpac Yupanqui #299, urbanización Santa María.

OTORGO LA AUTORIZACIÓN,

A la señora, Keyla Isabel Arteaga Laiza, identificada con DNI N°45290613, egresado de la Carrera profesional de Contabilidad y Finanzas, para que utilice la siguiente información de la empresa:

Documentación conteniendo comprobantes de pago (boletas, facturas), órdenes de requerimiento de cocina, datos conteniendo los precios de los productos y la cantidad comprada por cada mes, estados financieros acumulado al 31 de julio 2021, entre otra información requerida para el desarrollo de su tesis; con la finalidad de que pueda desarrollar su Tesis para optar al grado de Título Profesional.

Recuerda que para el trámite deberás adjuntar también, el siguiente requisito según tipo de empresa:

- Vigencia de Poder. (para el caso de empresas privadas).
- ROF / MOF / Resolución de designación, u otro documento que evidencie que el firmante está facultado para autorizar el uso de la información de la organización. (para el caso de empresas públicas)
- Copia del DNI del Representante Legal o Representante del área para validar su firma en el formato.

Indicar si el Representante que autoriza la información de la empresa, solicita mantener el nombre o cualquier distintivo de la empresa en reserva, marcando con una "X" la opción seleccionada.

- () Mantener en Reserva el nombre o cualquier distintivo de la empresa; o
(x) Mencionar el nombre de la empresa.

INVERSIONES MORENA DE ORO SRL

Amelia M. Fabián Castillo
GERENTE GENERAL

Firma y sello del Representante Legal o
Representante del área

DNI: 17885776

El Egresado/Bachiller declara que los datos emitidos en esta carta y en el Trabajo de Investigación, en la Tesis son auténticos. En caso de comprobarse la falsedad de datos, el Egresado será sometido al inicio del procedimiento disciplinario correspondiente; asimismo, asumirá toda la responsabilidad ante posibles acciones legales que la empresa, otorgante de información, pueda ejecutar.



Firma del Egresado

DNI: 45290613

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE USO DE INFORMACIÓN DE EMPRESA



Yo Amelia Marlene Fabián Castillo, identificado con DNI 17885776, en mi calidad de gerente de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L. con R.U.C N° 20482116079, ubicada en la ciudad de Trujillo, Calle Túpac Yupanqui #299, urbanización Santa María.

OTORGO LA AUTORIZACIÓN,

A la señorita, Lindomira Benavides Marín identificada con DNI N°46669499, egresado de la Carrera profesional de Contabilidad y Finanzas, para que utilice la siguiente información de la empresa:

Documentación conteniendo comprobantes de pago (boletas, facturas), órdenes de requerimiento de cocina, datos conteniendo los precios de los productos y la cantidad comprada por cada mes, estados financieros acumulado al 31 de julio 2021, entre otra información requerida para el desarrollo de su tesis; con la finalidad de que pueda desarrollar su Tesis para optar al grado de Título Profesional.

Recuerda que para el trámite deberás adjuntar también, el siguiente requisito según tipo de empresa:

- Vigencia de Poder. (para el caso de empresas privadas).
- ROF / MOF / Resolución de designación, u otro documento que evidencie que el firmante está facultado para autorizar el uso de la información de la organización. (para el caso de empresas públicas)
- Copia del DNI del Representante Legal o Representante del área para validar su firma en el formato.

Indicar si el Representante que autoriza la información de la empresa, solicita mantener el nombre o cualquier distintivo de la empresa en reserva, marcando con una "X" la opción seleccionada.

- () Mantener en Reserva el nombre o cualquier distintivo de la empresa; o
(x) Mencionar el nombre de la empresa.

INVERSIONES MORENA DE ORO SRL

Amelia M. Fabián Castillo
GERENTE GENERAL

Firma y sello del Representante Legal o
Representante del área

DNI: 17885776

El Egresado/Bachiller declara que los datos emitidos en esta carta y en el Trabajo de Investigación, en la Tesis son auténticos. En caso de comprobarse la falsedad de datos, el Egresado será sometido al inicio del procedimiento disciplinario correspondiente; asimismo, asumirá toda la responsabilidad ante posibles acciones legales que la empresa, otorgante de información, pueda ejecutar.


Firma del Egresado

DNI: 46669499

ANEXO N° 3: Guía de entrevista aplicado al gerente de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

GUÍA DE ENTREVISTA N° 01

Entrevista realizada al gerente de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

Objetivo: Obtener información sobre las deficiencias que existen en el área de almacén de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

Demanda de Cooperación: Se solicitó al gerente general de la empresa su colaboración en la investigación a realizar, emitiendo libremente sus respuestas con total veracidad.

1. ¿Cómo y quién realiza las compras de los insumos?

La compra lo realiza el jefe de almacén, primero los cocineros ven cuales son los insumos que ya están por terminarse y lo solicitan al jefe de cocina, el cual los solicita encargado de almacén por medio del uso de una lista de compras.

2. ¿Cómo se realizan las compras en tiempos de pandemia?

Al no tener muchas ventas tratamos de comprar pocos insumos de manera diaria; cuando ya podíamos atender en el local empezamos a abastecernos de más insumos, más aún cuando escuchamos y vimos que los productos empezaban a escasearse y los precios a elevarse.

3. ¿Existe una rotación de inventario?

La rotación de inventarios se realiza, pero no de manera seguida y supervisada.

4. ¿Cómo se realiza el almacenamiento de los insumos?

El almacenamiento de los insumos se realiza de forma cómo van llegando y se clasifican según su categoría, los pescados y mariscos se almacenan en congeladoras, las verduras se refrigeran y los abarrotes van en andamios.

5. ¿Cuál es el promedio de platos que se venden al día, y cuál es el más vendido?

Diariamente se venden aproximadamente cien platos, siendo el más vendido el plato llamado fantasía morena.

6. ¿Cree usted que dentro de su almacén existe faltantes o sobrantes de inventario?

No, desconozco esa información.

7. ¿Usted cree que llevar un adecuado control de inventario, mejorará la liquidez de su empresa?

Sí, pero sería muy costoso para nuestra empresa y no tenemos presupuesto para ello por ahora.



Validado por

Gary Uriq Galvez Layza

ANEXO N° 4: Guía de entrevista aplicado al personal de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

GUÍA DE ENTREVISTA N° 02

Entrevista aplicada al personal de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

Objetivo: Obtener información sobre el control interno en el área de almacén y área dependiente.

Demanda de Cooperación: Se solicitó al personal de la empresa su colaboración en la investigación a realizar, emitiendo libremente sus respuestas con total veracidad.

1. ¿Quién realiza la compra de los insumos?

Las compras lo realizan el encargado de almacén.

2. ¿Cómo se realiza el pedido de las compras al encargado?

El cocinero designado del día, según turnos establecido, revisa cuales son los productos que ya están por terminarse y lo solicitan por medio de una lista escrita a mano.

3. ¿Cada qué tiempo realizan las compras?

De manera diaria según como vayan las ventas.

4. ¿Quiénes son los encargados del almacenamiento de los productos o insumos comprados y cómo lo realizan?

Cuando el encargado de compras llega al local con las compras, son los mozos los que almacenan los insumos, los colocan en el piso del área de almacén, a veces las compras se quedan ahí, en un descanso o al término de la jornada, recién son guardados, se almacenan en los refrigeradores los productos perecibles y los productos no perecibles en andamios.

5. ¿Las cantidades compradas de insumos (verduras, abarrotes, pescados y mariscos) son suficientes para cubrir la preparación de los diferentes platos?

A veces, pero si faltan productos o insumos en cocina, se los piden a cualquier mozo que esté desocupado, no hay una sola persona designad.

6. ¿El almacén cuenta con las cantidades adecuadas de equipos de refrigeración para evitar las pérdidas de insumos perecibles?

Sí, pero a veces por el apuro lo amontonamos todo en los congeladores más accesibles.

7. ¿La empresa lleva algún registro de los insumos o productos que ingresan y salen del almacén?

No

8. ¿Se realiza un conteo de los productos o insumos con los que ya se cuentan en el almacén?

No

9. ¿Se ha sabido de productos desechados, robados, faltantes o malogrados en el área de almacén?

No conocemos esa información.

10. ¿Se da a conocer a Gerencia sobre insumos desechados, robados, faltantes o malogrados?

No conocemos esa información.

11. ¿Hay algún encargado de revisar las fechas de caducidad de los productos o de ver qué productos ya están por malograrse?

No hay un encargado.

12. ¿Existe un horario para que los cocineros pidan los productos que usarán a diario en la preparación de los diferentes platos?

No existe un horario establecido.

13. ¿Existen medidas de seguridad cómo cámaras, cerrojos u otros para vigilar quiénes entran y salen de almacén?

14. ¿Existe algún encargado de supervisar o vigilar que las acciones antes mencionadas se hagan de manera correcta?

No existe, solo el encargado de las compras nos enseñó como realizarlas.



Validado por

Gary Urif Galvez Lavza

ANEXO N° 5: Análisis documental de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

Ficha de análisis documental para el área de almacén de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

Observadores:

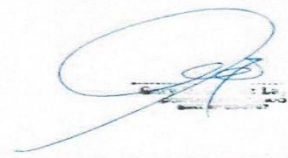
Arteaga Laiza Keyla Isabel.

Benavides Marin Lindomira.


Fecha de aplicación: 20 / 08 / 2021

Documentos de la entidad

DOCUMENTOS	Tiene		Se revisó	
	Si	No	Si	No
Reportes del Registro de Compras	X		X	
Reportes del Registro de Ventas	X		X	
Reportes del Registro de Bancos	X		X	
Reportes de los Estados Financieros		X		X
Entregas a rendir cuenta	X		X	
Manual de Organización y Funciones		X		X
Reglamento de Organización y Funciones		X		X
Plan de Actividades		X		X


 Validado por
 Gary Urigf Galvez Layza

ANEXO N° 6. Matriz de evaluación de expertos

MATRIZ DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS							
Título de la investigación:	"EL SISTEMA DE CONTROL INTERNO EN EL ÁREA DE ALMACÉN Y LA MEJORA EN LA LIQUIDEZ, DE LA CEBICHERÍA Y MARISQUERÍA MORENA DE ORO S. R. L. AÑO 2021"						
Línea de investigación:	Desarrollo sostenible y gestión empresarial.						
Eje temático	Gestión de MYPE y PYME, Planeamiento Tributario. Econometría.						
Tipo de instrumento (Marcar con X)	Cuestionario	Guía de entrevista	X	Guía de Observación	Ficha de análisis Documental	X	Otro instrumento : _____
Mediante la matriz de evaluación de expertos, Ud. tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con una "x" en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre la variable en							
Items	Preguntas	Aprecia		Observaciones			
		SÍ	NO				
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X					
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X					
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X					
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X					
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X					
6	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X					
7	¿La redacción de las preguntas o ítems tienen un sentido coherente y no están sesgadas?	X					
8	¿Cada una de las preguntas o ítems del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores? (Sólo cuestionario)		X	No aplica, no se utilizó cuestionario			
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?(Sólo cuestionario)		X	No aplica, no se utilizó cuestionario			
10	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?(Sólo cuestionario)		X	No aplica, no se utilizó cuestionario			
Sugerencias:							
Nombre completo: Gary Urigf Galvez Layza DNI: 43199127 Especialidad y Grado: Contador Público Colegiado - Magister						 Firma del Experto	

ANEXO N° 7. Resumen Pérdida de insumos por mala manipulación y mala almacenamiento de los insumos en verduras

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
COMPRAS	S/ 12,322.50	S/ 11,021.00	S/ 9,535.00	S/ 11,158.00	S/ 12,599.00	S/ 11,395.00	S/ 11,780.00
PERDIDA	S/ 520.50	S/ 371.50	S/ 300.80	S/ 280.40	S/ 263.90	S/ 326.30	S/ 298.90

Fuente: documentos boletas y facturas, registro manual de insumos perdidos.

Elaboración: Propia de los investigadores.

Análisis estadísticos de las pérdidas, faltantes y vencimientos de insumos por mala manipulación y mala almacenamiento de los insumos en abarrotes

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
COMPRAS	S/ 1,730.40	S/ 1,631.80	S/ 1,922.10	S/ 2,098.70	S/ 2,195.80	S/ 1,730.40	S/ 1,730.40
PERDIDAS	S/ 579.00	S/ 545.80	S/ 565.40	S/ 605.80	S/ 664.80	S/ 728.00	S/ 871.50
FALTANTE	S/ 102.90	S/ 151.00	S/ 102.20	S/ 62.30	S/ 93.30	S/ 68.60	S/ 75.60
P. VENCIDOS	S/ 444.10	S/ 399.80	S/ 359.00	S/ 326.00	S/ 270.60	S/ 271.80	S/ 324.10

Fuente: documentos boletas y facturas, registro manual de insumos perdidos.

Elaboración: Propia de los investigadores.

perdida, de insumos por mala manipulación y mala almacenamiento de los insumos en pescados y mariscos.

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
COMPRAS	S/ 121,368.00	S/ 101,000.00	S/ 101,000.00	S/ 83,160.00	S/ 121,868.00	S/ 101,700.00	S/ 121,368.00
PERDIDAS	S/ 9,305.00	S/ 6,095.00	S/ 6,095.00	S/ 5,555.00	S/ 5,063.00	S/ 4,340.00	S/ 3,658.00

Fuente: documentos boletas y facturas, registro manual de insumos perdidos.

Elaboración: Propia de los investigadores.

ANEXO N° 8. Resumen general de las pérdidas, productos vencidos, productos faltantes de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	TOTAL
PERDIDAS	S/ 10,404.50	S/ 7,012.30	S/ 6,961.20	S/ 6,441.20	S/ 5,991.70	S/ 5,394.30	S/ 4,828.40	S/ 47,033.60
P. VENCIDOS	S/ 444.10	S/ 399.80	S/ 359.00	S/ 326.00	S/ 270.60	S/ 271.80	S/ 324.10	S/ 2,395.40
FALTANTES	S/ 102.90	S/ 151.00	S/ 102.20	S/ 62.30	S/ 93.30	S/ 68.60	S/ 75.60	S/ 655.90
TOTAL PERDIDAS	S/ 10,951.50	S/ 7,563.10	S/ 7,422.40	S/ 6,829.50	S/ 6,355.60	S/ 5,734.70	S/ 5,228.10	S/ 50,084.90

Fuente: documentos boletas y facturas, registro manual de insumos perdidos.

Elaboración: Propia de los investigadores.

**ANEXO N° 9. Estado de situación financiera de la empresa Cebichería y Marisquería
Morena de Oro S.R.L.**

Estado de situación financiera al 31 de julio 2021

Inversiones Morena de Oro S.R. L
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
Al 31 de JULIO 2021
(En nuevos soles)

<u>ACTIVOS</u>		<u>PASIVOS</u>	
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>		<u>PASIVOS CORRIENTES</u>	
Efectivo y Equivalente de Efectivo	29,192.74	Sobregiros Bancarios	-
Cuentas por Cobrar Comerciales	11,350.00	Tributos por Pagar	63,943.29
Cuentas por cobrar al personal	40,920.07	Remuneraciones y otros por Pagar	13,394.58
Otras Cuentas por Cobrar	52,165.79	Cuentas por Pagar Comerciales	93,162.73
Existencias	80,560.00	Obligaciones por Pagar	29,535.00
Gastos Contratados por Anticipado	-	Otras Cuentas por Pagar	2,864.42
Total Activos Corrientes	214,188.60	Total Pasivos Corrientes	202,900.02
<u>ACTIVOS NO CORRIENTES</u>		<u>PASIVOS NO CORRIENTES</u>	
Inmueble, Maquinaria y Equipo (Neto)	2,604,784.59	Obligaciones Financieras	2,153,347.92
Activos Intangibles (Neto)	21,004.92	Total Pasivos No Corrientes	2,153,347.92
Total Activos No Corrientes	2,625,789.51	 	
 		<u>PATRIMONIO</u>	
TOTAL ACTIVOS	2,839,978.11	Capital	469,552.00
 		Resultados Acumulados	9,764.39
 		Resultado del Ejercicio	4,413.78
 		Total Patrimonio	483,730.17
 		TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	2,839,978.11

Nombre completo: Gary Urigf Galvez Layza
DNI: 43199127
Especialidad y Grado: Contador Público Colegiado - Magister



Fuente: sistema constasis

**ANEXO N° 10. Comprobantes de pago brindados por el área de contabilidad de la
empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.**

FACTURA ELECTRONICA
 RUC: 20321507454
 F002-30652

DISTRIBUIDORA FANTASIA SOC. RESP. LTDA.
 AV. CESAR VALLEJO 138 TRUJILLO
 Establecimiento del Emisor: AV. CESAR VALLEJO NRO. 138 URB. PALERMO LA LIBERTAD - TRUJILLO - TRUJILLO
 Tel: 044 - 243471/245461

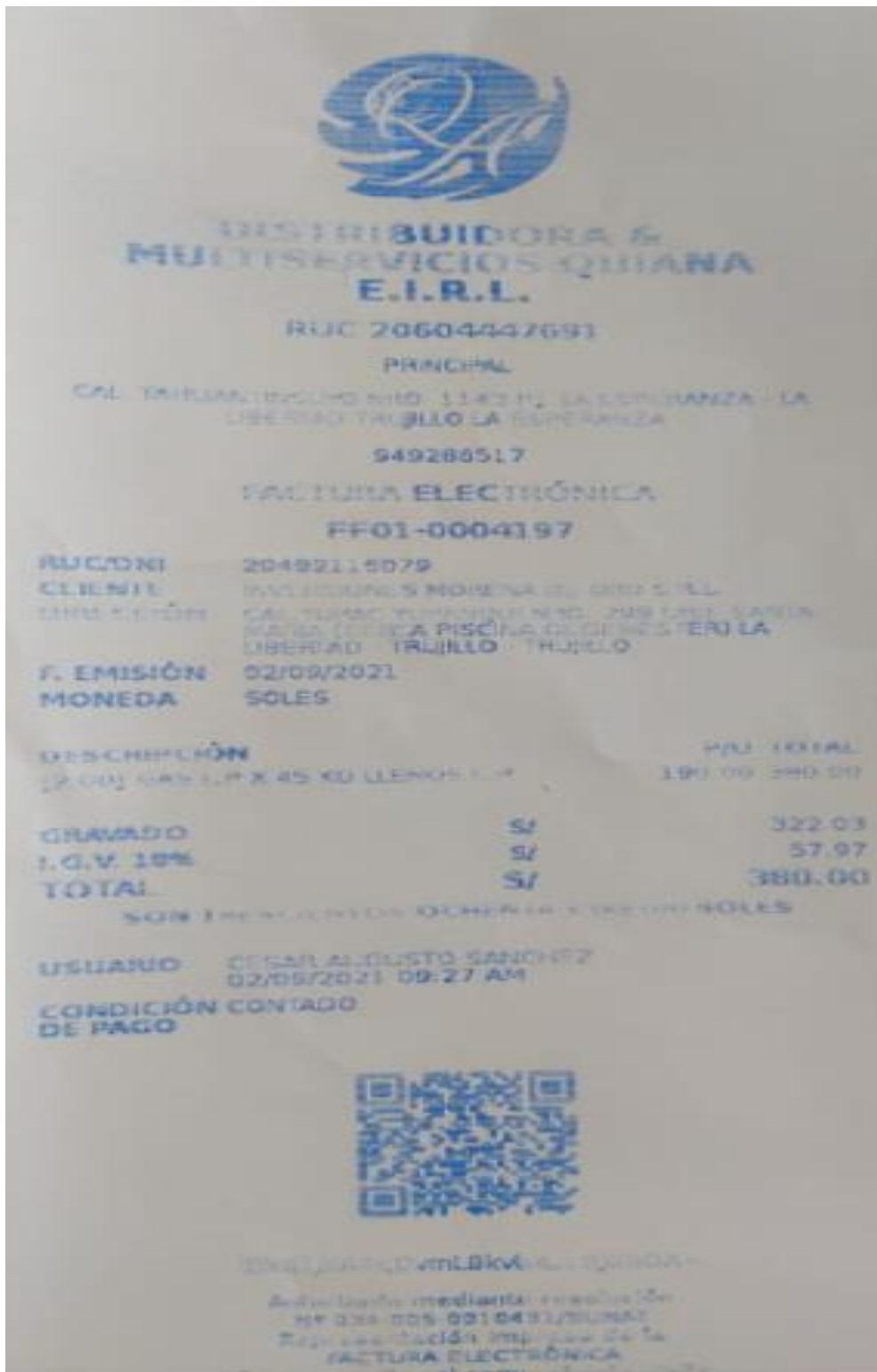
Condiciones de pago: Contado
 Fecha Emisión: 02/09/2021
 Señor(es): INVERSIONES MORENA DE ORO S.R.L.
 RUC: 20482116079
 Dirección Cliente: CAL TUPAC YUPANQUI NRO. 299 URB. SANTA MARIA (CERCA PISCINA GILDEMESTER) Guila Ram.

Orden de Compra:
 Fecha Vencimiento:
 Vendedor S-CAJA2
 Moneda: Soles

Codigo	Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Precio	Descto.	Precio	Total
				Lista	Unitario	Neto	
20061724	2	BOT	PISCO PURO QUEB LA BOTUA TAB 2L			46.50	93.00
10180006	3	BOT	JARABE GRANADINA CHUNCHO X 750ML			7.10	21.30
10120015	2	BOT	CREMAS BOLS X 700ML			24.50	49.00
10180001	2	UND	ALZARROBINA CHUNCHO X 500 ML			6.80	13.60
Partido						Total Descuentos	
Dignidad						Op. Gravadas	149.91
Buen social						Op. Inafectas	
Código						Op. Exoneradas	
Placa						IGV	26.90
N° Registro:						Percepcion	
						ICBPER	
DIN CUENTA SETENTA Y SEIS y 80/100 SOLES						Importe Total: S/	176.90

Representación impresa de la factura electrónica, generada desde los sistemas del Contribuyente. Puede
 verificarla utilizando su clave SOL o escribiéndonos al correo: ventaspayest@hotmail.com
No se aceptan CAMBIOS NI DEVOLUCIONES.





R.U.C. 20479354406

54

FACTURA ELECTRONICA

F700 N° 03854348

Empresa Fiscal: CAL LOS MIRAFLORES 190 Y 191 ST A LINDA PEDRERO
VILLARREAL - CHILUYO - CHILUYO - LAMAYTECO

CENTRO DE EMISION: EN LA MIRADA SUR EN LA 107 PAV. NORTE EX. RINCO LARREA

CLIENTE: AM. MORENA DE ORO SRL
Direccion: TORINO YUPANCA 200 TRUJILLO TRUJILLO LA LINDA
Entrega en: TORINO YUPANCA 200 TRUJILLO TRUJILLO LA LINDA


USUARIO: 00000000000000000000000000000000
Doc. Identidad: 81000000000000000000000000000000

FECHA	VENCIMIENTO	ZONA	NETO	IGV	IMP.	CANTIDAD DE COMPRA	FECHA VENCIMIENTO	FORMA DE PAGO	FECHA DE EMISION
2021/07/20	2021/08/20	01	80	12	400				

DESCRIPCION DEL ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO	IGV %	IGV \$	DESCUENTO	PRECIO TOTAL
UNO A VOLA MORENA VINO C/200	2	20.24	00	00	00	40.48
UNO A VOLA 10 VINO C/200	5	27.21	00	00	00	136.05
UNO A VOLA PET 1000 ML 200	1	25.50	00	00	00	25.50
UNO A VOLA SIN AZÚCAR PET 2000 ML	2	23.50	00	00	00	47.00
UNO A VOLA 1/2 VINO C/12	9	21.81	00	00	00	196.29
UNO A VOLA 200 VINO C/200	2	26.21	00	00	00	52.42
UNO A VOLA 1/2 ML PET 12	1	17.26	00	00	00	17.26

IGV	12.00%					
I.S.C.	0.00%					
DESCUENTOS INDETERMINADOS						
DESCUENTO DE PERCEPCION - VENTA INTERNA						
PERCEPCION	0	12.26				
TOTAL A PAGAR CON PERCEPCION	0	421.20				
MOLDEADO						
MOLDEADO	0	421.20				

OP. GRATUITAS	0	0.00
OP. BATERIAS	0	0.00
OP. IMPACTAS	0	0.00
OP. BATERIAS	0	0.00
TOTAL IGOTO	0	0.00
I.S.C.	0	0.00
IGV	0	0.00
IMPORTE TOTAL	0	421.20



ANEXO N° 11. Registro de ventas de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.

MORENA DE ORO Page 1 of 1
DEL 03/05/2021 AL 03/05/2021 29/09/2021
REGISTRO DE VENTAS 17:09:35

Nro.	Fecha	Comprobante			Información del Cliente			Base	IGV	Importe
Correlat.	Emisión	Tip.	Serie	Número	Tip. Doc.	Número	Apellidos y Nombres, Razón Social	Imponible	IGV	Total
1	3/05/2021	01	F001	5974	06	20603840349	INKAS WONDER PERU E.I.R.L.	61.02	10.98	72.00
2	3/05/2021	01	F001	5975	06	20512932151	SPARTAN CHEMICAL PERU S.A.C.	66.10	11.90	78.00
3	3/05/2021	01	F001	5976	06	20605209760	MDF & MIGRACIONES S.A.C.	138.56	24.94	163.50
								265.68	47.82	313.50
4	3/05/2021	03	B001	70433			VIARIOS	57.63	10.37	68.00
5	3/05/2021	03	B001	70434			VIARIOS	15.25	2.75	18.00
6	3/05/2021	03	B001	70435			VIARIOS	56.78	10.22	67.00
7	3/05/2021	03	B001	70436			VIARIOS	27.97	5.03	33.00
8	3/05/2021	03	B001	70437			VIARIOS	16.53	2.97	19.50
9	3/05/2021	03	B001	70438			VIARIOS	58.05	10.45	68.50
10	3/05/2021	03	B001	70439			VIARIOS	15.25	2.75	18.00
11	3/05/2021	03	B001	70440			VIARIOS	15.25	2.75	18.00
12	3/05/2021	03	B001	70441			VIARIOS	66.10	11.90	78.00
13	3/05/2021	03	B001	70442			VIARIOS	15.25	2.75	18.00
14	3/05/2021	03	B001	70443			VIARIOS	52.54	9.46	62.00
15	3/05/2021	03	B001	70444			VIARIOS	25.00	4.50	29.50
16	3/05/2021	03	B001	70445			VIARIOS	15.25	2.75	18.00
17	3/05/2021	03	B001	70446			VIARIOS	17.80	3.20	21.00
18	3/05/2021	03	B001	70447			VIARIOS	32.20	5.80	38.00
19	3/05/2021	03	B001	70448			VIARIOS	36.86	6.64	43.50
20	3/05/2021	03	B001	70449			VIARIOS	57.20	10.30	67.50
21	3/05/2021	03	B001	70450			VIARIOS	66.95	12.05	79.00
22	3/05/2021	03	B001	70451			VIARIOS	57.63	10.37	68.00
23	3/05/2021	03	B001	70452			VIARIOS	53.81	9.69	63.50
24	3/05/2021	03	B001	70453			VIARIOS	58.47	10.53	69.00
25	3/05/2021	03	B001	70454			ANULADO	0.00	0.00	0.00
26	3/05/2021	03	B001	70455	01	46958454	GONZALES CABRERA NAPOLEON	60.59	10.91	71.50
27	3/05/2021	03	B001	70456			VIARIOS	66.95	12.05	79.00
28	3/05/2021	03	B001	70457			VIARIOS	65.68	11.82	77.50
29	3/05/2021	03	B001	70458			VIARIOS	41.10	7.40	48.50
30	3/05/2021	03	B001	70459			VIARIOS	66.95	12.05	79.00
31	3/05/2021	03	B001	70460			VIARIOS	63.98	11.52	75.50
32	3/05/2021	03	B001	70461			VIARIOS	57.63	10.37	68.00
33	3/05/2021	03	B001	70462	01	46021196	HORNA MURRUGARRA, KATHERINE RUBELA	143.22	25.78	169.00
34	3/05/2021	03	B001	70463			VIARIOS	51.27	9.23	60.50
35	3/05/2021	03	B001	70464			VIARIOS	42.37	7.63	50.00
36	3/05/2021	03	B001	70465			VIARIOS	13.56	2.44	16.00
37	3/05/2021	03	B001	70466			VIARIOS	44.49	8.01	52.50

MORENA DE ORO Page 2 of 1
DEL 03/05/2021 AL 03/05/2021 29/09/2021
REGISTRO DE VENTAS 17:09:35

Nro.	Fecha	Comprobante			Información del Cliente			Base	IGV	Importe
Correlat.	Emisión	Tip.	Serie	Número	Tip. Doc.	Número	Apellidos y Nombres, Razón Social	Imponible	IGV	Total
38	3/05/2021	03	B001	70467			VIARIOS	55.93	10.07	66.00
39	3/05/2021	03	B001	70468			VIARIOS	84.32	15.18	99.50
40	3/05/2021	03	B001	70469			VIARIOS	50.85	9.15	60.00
41	3/05/2021	03	B001	70470			VIARIOS	45.76	8.24	54.00
42	3/05/2021	03	B001	70471			VIARIOS	52.12	9.38	61.50
43	3/05/2021	03	B001	70472			VIARIOS	47.46	8.54	56.00
44	3/05/2021	03	B001	70473			VIARIOS	15.25	2.75	18.00
45	3/05/2021	03	B001	70474			VIARIOS	10.59	1.91	12.50
46	3/05/2021	03	B001	70475			VIARIOS	47.03	8.47	55.50
47	3/05/2021	03	B001	70476			VIARIOS	50.00	9.00	59.00
48	3/05/2021	03	B001	70477			VIARIOS	34.32	6.18	40.50
								2,029.19	365.31	2,394.50

**ANEXO N° 12. Fotos de área de almacén de la empresa Cebichería y Marisquería
Morena de Oro S.R.L.**







ANEXO N° 13. Foto de la carta de la empresa Cebichería y Marisquería Morena de Oro S.R.L.



**ANEXO N° 14. Fotos de los principales platos de la empresa Cebichería y Marisquería
Morena de Oro S.R.L.**





CHAUFA DE MARISCOS




CHICHARRÓN DE PESCADO

Realizar una propuesta de mejora en control interno en el área de almacén de la empresa Cebichería Morena de Oro.

PERFIL DEL PUESTO Y MANUAL DE FUNCIONES

Mejoras contratar personal conozca de almacenes con el perfil

CEBICHERIA Y MARISQUERIA MORENA DE ORO SRL		
Área :	Almacén	
Cargo:	Encargado de almacén	
AÑO	2021	
RELACIONES DEL CARGO: Relaciones internas		
DEPENDENCIA DIRECTAS		
<ul style="list-style-type: none"> • Debe coordinar con el área Contable para caso de compras de suministros y area de cocina y con el área de atención, para saber cuál es el requerimiento diario. 		
REQUISITOS:		
<ul style="list-style-type: none"> • Educación, secundaria completa • Saber el uso del software • Manejo de almacén • Estudios de contabilidad o administración 		
CAPACIDADES, HABILIDADES Y ACTITUDES:		
<ul style="list-style-type: none"> • Valores: Honestidad, puntualidad y responsabilidad • Redacción, análisis y organización • Saber trabajar en equipo, ser colaborativo y trabajar bajo presión. 		
FUNCIONES:		
<ul style="list-style-type: none"> • Registrar adecuadamente los insumos que entran y salen de ésta área en el sistema • Verificar que haya realmente un requerimiento de insumos o mercaderías. • Revisar y realizar e cotejo de lo físico con lo registrado en el sistema. • Ordenar y optimizar el espacio en dicha área. 		

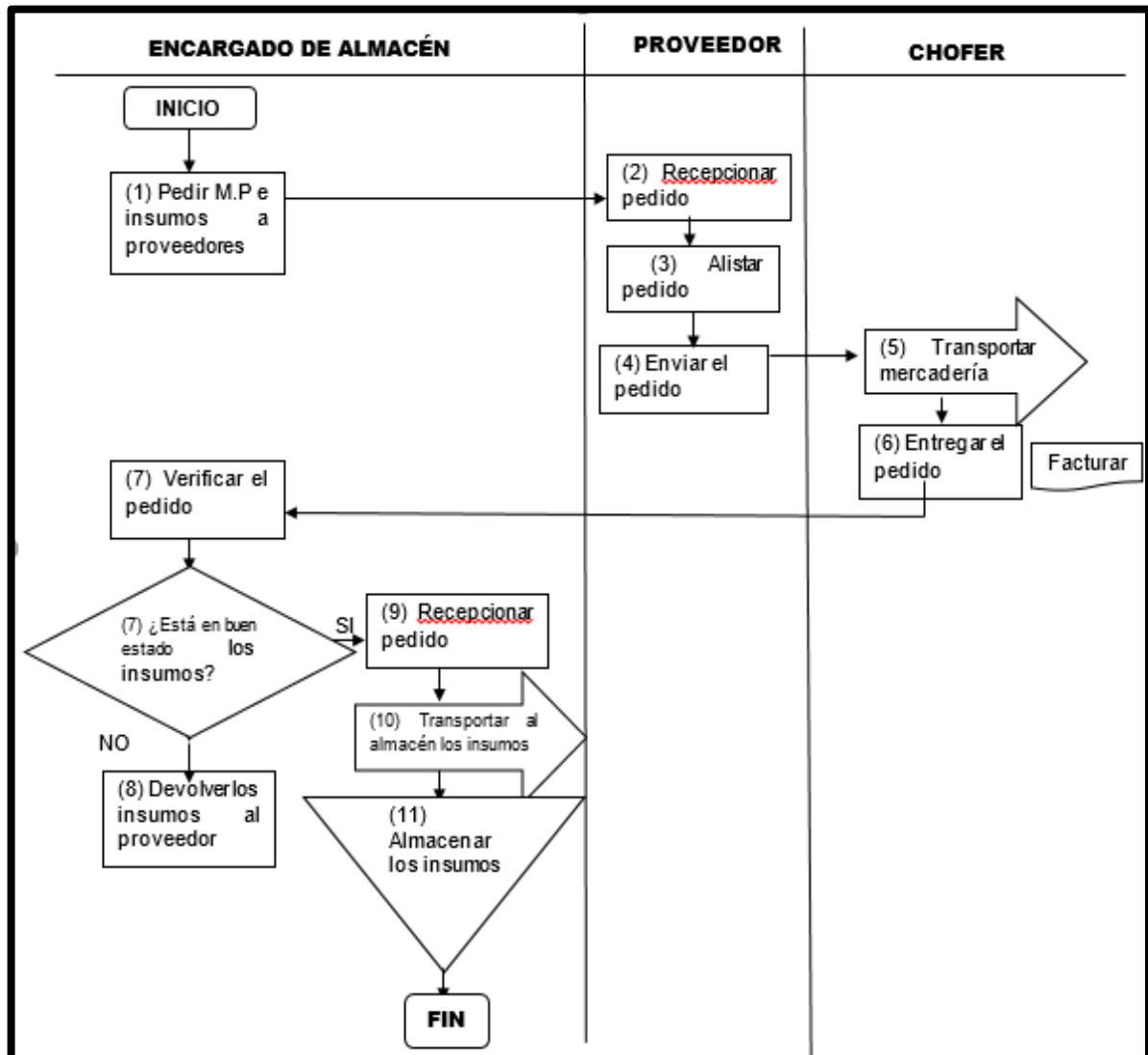


Figura 12: Elaboración propia

Nota. El presente se hizo con la finalidad de llevar un adecuado control interno en el área de almacén de la Cebichería y Marisquería Morena de Oro S. R. L.