

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS EN EL
RESTAURANTE ASENCIOS EN EL DISTRITO DE
VENTANILLA, 2022-2023”

Trabajo de suficiencia profesional para optar el título
profesional de:

Contadora Pública

Autor:

Lesly Josicar Asencios Machuca

Asesor:

Dr. CPC Walter Christian Bernia Leon

<https://orcid.org/0000-0002-1963-691X>

Lima - Perú

INFORME DE SIMILITUD




11% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado

Fuentes principales

- 11%  Fuentes de Internet
 - 1%  Publicaciones
 - 7%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)
-

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado a mis padres Wagner Asencios y Yuli Machuca por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia, mi coraje para conseguir con mis objetivos. A mi hermana Lizbeth por apoyarme siempre incondicionalmente.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, a mi querida familia por su apoyo incondicional durante nuestra etapa de formación profesional.

Así mismo, a nuestros docentes, quienes compartieron sus conocimientos y experiencias profesionales.

Finalmente, nuestro agradecimiento especial a nuestro asesor Walter Bernia por su paciencia y dedicación. Que sin su aporte no hubiese sido posible realizar esta investigación.

TABLA DE CONTENIDOS

INFORME DE SIMILITUD	2
DEDICATORIA	3
AGRADECIMIENTO	4
TABLA DE CONTENIDOS.....	5
ÍNDICE DE TABLAS	6
ÍNDICE DE FIGURAS	7
RESUMEN EJECUTIVO	8
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	9
1.1. <i>Antecedentes de la empresa.....</i>	9
1.2. <i>Formulación del problema</i>	11
1.3. <i>Justificación</i>	12
1.4. <i>Formulación de objetivos.....</i>	13
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	14
2.1. <i>Antecedentes de la investigación.....</i>	14
2.2. <i>Bases Teóricas</i>	21
2.3. <i>Definición de términos.....</i>	23
CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA.....	26
3.1. <i>Proceso de ingreso a la empresa</i>	26
3.2. <i>Descripción de proyecto laboral.....</i>	27
3.3. <i>Recolección y análisis de datos históricos.</i>	29
3.4. <i>Identificación del problema.....</i>	29
3.5. <i>Diagnóstico e implementación de las mejoras.....</i>	32
3.6. <i>Funciones que desempeñamos y desarrollo del trabajo:</i>	33
CAPÍTULO IV. RESULTADOS	38
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	41
REFERENCIAS.....	47
ANEXOS	51

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Funciones a realizar en el proyecto por etapas	28
Tabla 2: Cantidad de productos según inventario físico el 2022-2023.....	29

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	11
Organigrama de la empresa en el año 2022- 2023.....	11
Figura 2	3 ¡Error! Marcador no definido.
Diagrama Causa-Efecto de la problemática	3 ¡Error! Marcador no definido.
Figura 3	34
Organigrama de almacén:	34
Figura 4	35
Matriz de riesgo:	35

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio se centra en el restaurante Pizzas y Pastas Asencios, una empresa dedicada a la venta de comidas y bebidas que ha estado operando en el mercado durante 8 años. La ubicación del restaurante es en Mz C5 Lt 15, Ex Zona Comercial Ventanilla. El objetivo principal de este trabajo fue implementar mejoras en el control interno de inventarios, con el propósito de eliminar la escasez de productos disponibles. A través de la optimización de procesos y la implementación de herramientas de control, se busca garantizar una gestión eficiente de los inventarios, lo que permitirá al restaurante mantener un nivel adecuado de existencias y mejorar su operación en general. Este enfoque no solo tiene como meta la satisfacción del cliente mediante una oferta constante de productos, sino también la sostenibilidad y rentabilidad del negocio a largo plazo. Como resultado, se llevaron a cabo diversas acciones centradas en los cinco elementos fundamentales del control interno de inventarios. Se llegó a la conclusión de que estas mejoras facilitaron la eliminación de las causas subyacentes que afectaban la gestión de inventarios en los distintos proyectos de mantenimiento de la empresa. Esto, a su vez, contribuyó a optimizar la administración de inventarios en dichos proyectos. Asimismo, entre los logros más destacados se encuentra la optimización de los procesos de registro y seguimiento de inventarios, así como la erradicación de inconsistencias en su manejo. Esto condujo a una gestión más eficiente y a una notable disminución en la escasez de mercadería en los productos terminados.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Antecedentes de la empresa

El restaurante ASENCIOS. con número de RUC 10231008964 y con domicilio fiscal en Av. Ex Zona Comercial, Mz C5 Lt 15. Ventanilla – Callao, fue creado el 10 de febrero del año 2016. La organización está encabezada por el representante legal identificado como Wagner Asencios Hurtado.

La empresa tiene por actividad económica principal, la venta de comidas y bebidas, Pizzas y Pastas Asencios, con ocho años de trayectoria en el sector, se ha consolidado como un referente en la industria alimentaria de Ventanilla, Mi Perú y Olaya. Especializándose en una variada gama de platos que incluyen pizzas, pastas, pollos, parrillas y opciones a la carta, este restaurante ha logrado atraer a un público diverso, satisfecho con la fusión de sabores y la atención al cliente.

1.1.1. Misión

Conseguir que nuestros clientes superen las expectativas de manera que nuestro nombre sea reconocido como una experiencia inolvidable.

Ser una alternativa notable y distinta.

Preservar una calidad excepcional en nuestros platillos.

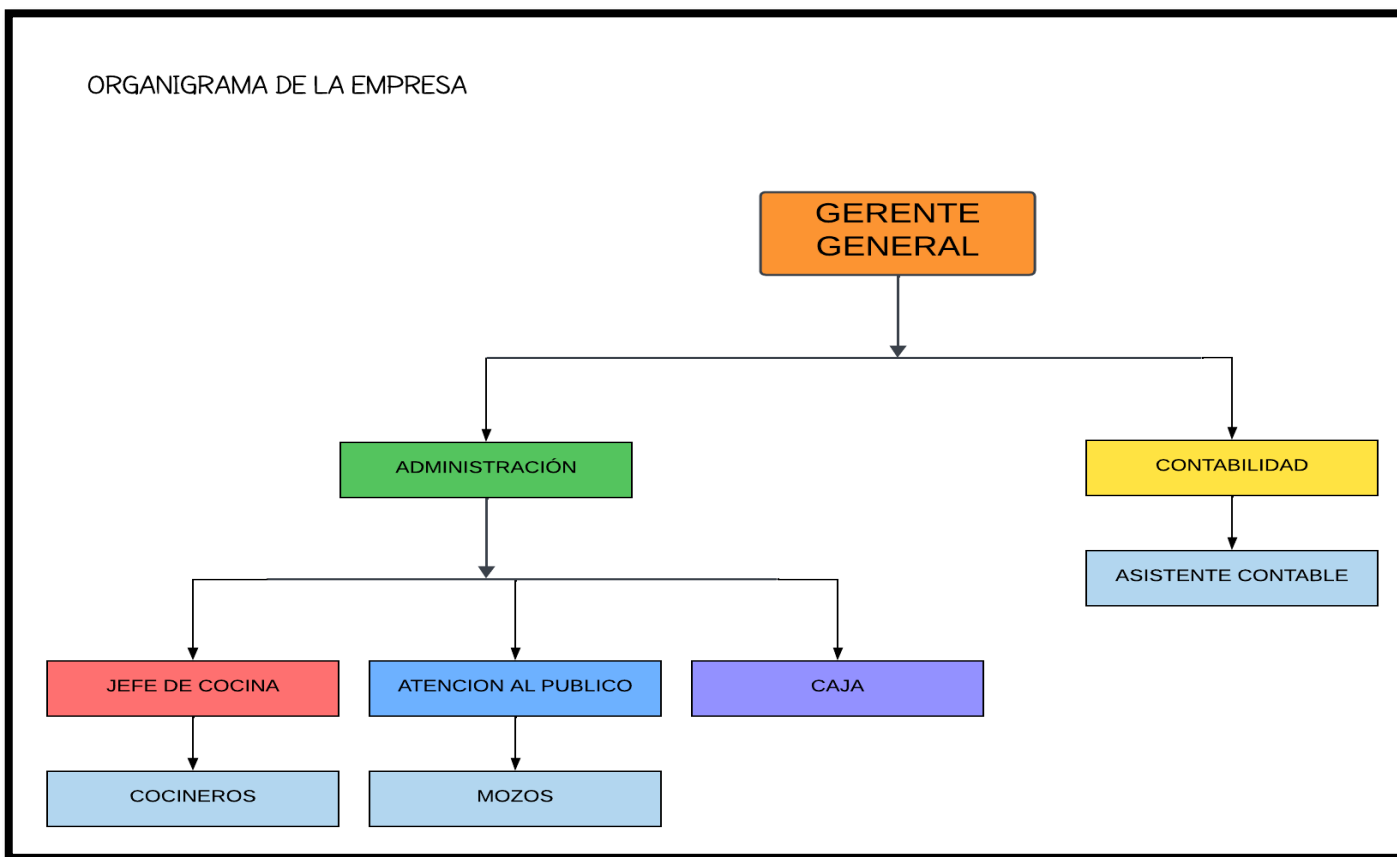
1.1.2. Visión

Ser catalogados como los mejores restaurantes a escala local y nacional debido a nuestra propuesta culinaria, ambiente y servicios.

1.1.3. Organigrama

Figura 1

Organigrama de la empresa en el año 2022- 2023



1.1.4. Valores

- Compromiso
- Humildad
- Empatía
- Profesionalidad y Experiencia
- Seguridad

1.1.5. Principales Proveedores

- INVERSIONES MARTINEZ CHIHUANTITO S.A.C
- PANIFICADORA INDUSTRIAL S.A.C
- GRUPO VILLARRUEL S.A.C.
- DON ITALO SAC

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema General

¿Cómo es el control interno de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cuáles son las actividades de control de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023?

¿Cómo es el ambiente de control de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023?

¿Cómo es la supervisión y monitoreo de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023?

¿Cuáles son las herramientas de información y comunicación de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023?

¿Cuáles son las acciones de evaluación de riesgo de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023?

1.3. Justificación

1.3.1. Justificación teórica.

Baena (2017), señalar que la investigación se justifica teóricamente cuando se identifica un vacío en un campo científico y la investigación permitirá llenar ese vacío parcial o totalmente. Este trabajo resaltará la importancia de mantener el control interno de inventario en los restaurantes para abordar los problemas de control interno. Al mismo tiempo, aportará nuevos conocimientos e información sobre el control interno de inventarios y su impacto en la rentabilidad.

1.3.2. Justificación práctica.

Baena (2017), señala que la investigación puede hacer contribuciones prácticas directa o indirectamente relacionadas con el problema práctico que se estudia. Bernal (2010) afirma que los estudios de pregrado suelen ser prácticos. Es por ello que este trabajo tiene como propósito determinar el control interno y su impacto en la mejora de la competitividad. Por supuesto, la atención se centrará en la importancia de la gestión del inventario, así como en el abastecimiento de productos en el momento adecuado y en las cantidades adecuadas.

1.3.3. Justificación económica.

Baena (2017), menciona que una investigación debe determinar si esto sucedió el dinero invertido en este proceso podrá ser devuelto. El propósito de la presente investigación relacionada con el control interno de inventarios es para estudiar los indicadores, técnicas y

herramientas del mismo y su incidencia en la rentabilidad. Una de las razones por las que comencé este proyecto es mejorar la rentabilidad del restaurante Pizzas y Pastas Asencios.

1.4. Formulación de objetivos

1.4.1. *Objetivo General*

Identificar como es el control de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023.

1.4.2. *Objetivos específicos*

Identificar cuáles son las actividades control de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023.

Identificar cómo es el ambiente de control de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023.

Identificar cómo es la supervisión y monitoreo de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023.

Identificar cuáles son las herramientas de información y comunicación de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023.

Identificar cuáles son las acciones de evaluación de riesgo de inventarios en el restaurante Asencios en el distrito de Ventanilla, 2022-2023.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

En el restaurante Asencios existe la ausencia de control interno para ello debemos evaluar algunos puntos de control para llegar a la rentabilidad deseada. Áreas donde podemos elementar el control interno, área de ingreso y el área de cocina y producción.

2.1.1. Nacionales

Loaiza (2019), en su tesis titulada “El Sistema de Control Interno de la Cooperativa de Ahorro y Crédito San Pedro de Andahuaylas – Cusco 2018”, sostiene que la cooperativa necesita implementar planes y programas que permitan evaluar sus procesos. Esto tiene como objetivo desarrollar métodos y mejoras en los estándares de calidad. En este contexto, se formula la siguiente pregunta: ¿Cuál es la situación del control interno en la cooperativa de ahorro y crédito San Pedro de Andahuaylas?

El objetivo principal de este estudio es evaluar el estado del control interno en la cooperativa de ahorro y crédito San Pedro de Andahuaylas para el año 2018.

La autora concluye que los hallazgos de los documentos administrativos y contables son mediocres, y las cinco dimensiones analizadas recibieron calificaciones regulares. Los colaboradores indican que estas dimensiones del control interno carecen de la capacitación necesaria para llevar a cabo una gestión eficiente.

El control interno es esencial en cualquier organización, especialmente cuando se manejan inversiones o ahorros de terceros o clientes. Este sistema es vital para asegurar la transparencia, la eficiencia y la seguridad en las operaciones. Además, desempeña un papel fundamental en la preservación de la confianza de los miembros, el cumplimiento de las normativas y la garantía de la sostenibilidad a largo plazo de la entidad.

Cubas y Solano (2019), en su artículo “El control interno del almacén incide en la rentabilidad de las ventas del restaurante Tanuki, Miraflores, 2018” sostienen que, en la actualidad de Perú, mayormente los restaurantes presentan problemas en el control interno originada bajos registro de la rentabilidad. Así mismo que el control interno se ve afectado por, manejo del personal, pérdida de mercancía. Por lo tanto, se observa la deficiencia del control interno en los restaurantes del Perú, siendo así una problemática de carácter nacional.

El objetivo principal de esta investigación es determinar de qué manera el control interno del almacén incide en la rentabilidad de las ventas del Restaurante Tanuki en Miraflores durante 2018.

Los resultados obtenidos indican que el control interno del almacén tiene un impacto positivo en la rentabilidad económica y financiera del restaurante. A través de las ratios de rentabilidad de ventas, se evidencia una mejora atribuible a la correcta aplicación del control interno. Además, contar con personal capacitado contribuye a mantener costos bajos, incrementar la productividad y facilitar la toma de decisiones. Por último, el manual de control interno permite realizar labores más eficientes y mejora la auditoría y evaluación del control interno.

El estudio sobre el control interno resalta la importancia de gestionar adecuadamente esta área para mejorar la rentabilidad. Al identificar los factores que afectan el control interno, la investigación muestra que una implementación efectiva de normas y procedimientos puede llevar a una mejora significativa en la rentabilidad de las ventas. La capacitación del personal también emerge como un elemento clave, ya que no solo optimiza los costos, sino que también fomenta un entorno de trabajo más productivo. Este análisis subraya la necesidad de que los restaurantes y otras empresas

del sector adopten estrategias robustas de control interno para asegurar un desempeño financiero sostenible.

Mendoza (2018) en su investigación "Control interno de inventario y su influencia en la rentabilidad de la empresa grupo tassedo S.A.C Huaraz. Huaraz, Perú", señala que la empresa en Huaraz, Perú, carece de conocimiento sobre el control interno de inventarios, lo que se traduce en la ausencia de registros adecuados. Esta falta de información ha llevado a pérdidas de bienes, afectando negativamente la caja registradora de la empresa. Además, se observa que la rotación de inventarios no es periódica, lo que contribuye a una baja rentabilidad.

El objetivo del estudio es analizar el control interno de inventarios y su relación con los estados financieros, particularmente en función de los índices de rentabilidad y rotación de inventarios, para evaluar su influencia en la rentabilidad de la empresa.

Las conclusiones indican que la falta de control interno y registros de inventarios impacta negativamente en la rentabilidad de la empresa. La ausencia de un sistema adecuado de rotación de inventarios resulta en un desempeño financiero deficiente, lo que subraya la necesidad de implementar prácticas efectivas de control interno para mejorar la gestión y la rentabilidad.

Revela una problemática significativa en la gestión de inventarios de la empresa en Huaraz, evidenciando cómo la falta de conocimiento sobre control interno puede llevar a pérdidas y afectar la rentabilidad. La ausencia de registros adecuados y la ineficiencia en la rotación de inventarios subrayan la importancia de implementar un sistema de control que no solo prevenga pérdidas, sino que también mejore la situación financiera de la empresa.

Marroquín (2021) en su tesis titulada “El control interno de inventarios en las empresas de perfumería del distrito Jesús María en Lima en el año 2019”, indica que el control interno en las empresas de perfumería del distrito Jesús María en Lima no está contribuyendo al cumplimiento de los objetivos en el área de almacén. Esto se debe a diversas deficiencias en el área de logística, lo que resulta en una mala toma de decisiones y afecta la racionalidad de los recursos y su aprovechamiento.

El objetivo general de este estudio fue determinar la importancia de los componentes del control interno en el control de inventarios en las empresas de perfumería del distrito Jesús María en Lima.

La autora concluye que el control interno es fundamental para evaluar el grado de eficiencia, eficacia, economía y productividad en las empresas del sector comercial. Esto puede facilitar el logro de los objetivos y metas programadas en algunos casos.

La importancia del control interno en la gestión de inventarios en las empresas de perfumería. Al identificar deficiencias en el área logística, el estudio señala cómo estas pueden afectar la toma de decisiones y, por ende, la eficiencia operativa. Esto resalta la necesidad de implementar sistemas de control interno robustos para asegurar un uso óptimo de los recursos. En un entorno competitivo, fortalecer estos procesos puede ser clave para alcanzar los objetivos comerciales y mejorar la rentabilidad.

Pompilla (2019) En su estudio titulado "Control interno en la empresa Taypikala Hotel Cusco, periodo 2019, señala que la empresa hotelera Taypikala enfrenta problemas debido a la insuficiencia de información financiera, atribuida a la ausencia de prácticas contables y financieras adecuadas, así como a deficiencias en su control interno. Por lo tanto, se plantea la pregunta: ¿Cuál es el nivel de control interno en Taypikala Hotel Cusco durante 2019?

El objetivo principal de la investigación es determinar el nivel de control interno en el Taypikala Hotel Cusco durante ese año.

La autora concluye que el control interno del hotel se sitúa en un nivel medio para 2019. De acuerdo con los hallazgos, un 5% de los resultados revela un control interno deficiente, el 60% indica un nivel medio y el 35% restante lo clasifica como elevado.

En general, el control interno en la industria hotelera es crucial para garantizar la correcta ejecución de las operaciones. Un enfoque integral podría ofrecer una mejor comprensión de cómo Taypikala Hotel Cusco gestiona y mejora sus procesos internos, resaltando la necesidad de una información financiera adecuada para que el control interno sea verdaderamente efectivo.

Roca (2019) En lima, en su tesis con título “Control Interno Y Su Incidencia En La Rentabilidad Del Grupo Económico Rustica - Período 2018” para optar el título profesional de Contador Público, llego a las siguientes conclusiones: 1. Determino que el control interno incide de manera favorable para lograr mejoras en la rentabilidad, 2. Determino que es necesario un ambiente propicio para que los empleados puedan realizar sus funciones de forma adecuada mediante procedimientos específicos para sus actividades

2.1.2. *Internacionales*

Pavón et al (2019), Se entiende por control interno ese grupo de procedimientos causados la mayor parte por la gerencia administrativa que poseen por finalidad prevenir probables peligros en un lapso y obtener una estabilidad prudente sobre la efectividad y eficiencia de los métodos de una organización, la indagación que se muestra tiene como fin explicar el control interno del inventario como recurso competitivo en una PyME de Guayaquil, se expone un análisis de enfoque cuantitativo, diseño de campo con apoyo en una revisión documental. Los resultados indican que el control interno de inventario muestra debilidades que tienen que ser corregidas para establecerse como una PyME competitiva en el mercado nacional.

Bolaño et al (2019), La implementación de un procedimiento de gestión de riesgos, como parte del desarrollo y sistematización del Sistema de Control Interno en las organizaciones empresariales cubanas, constituyen aspectos de gran importancia y actualidad. Este procedimiento de gestión permite determinar los niveles de vulnerabilidad empresarial, la valoración de sus resultados y el diseño de acciones preventivas. El diseño, implementación y valoración de los resultados del procedimiento de gestión de riesgos aportó los argumentos para elaborar el plan de acciones preventivas y contribuyó al fortalecimiento del Sistema de Control Interno en la Empresa.

Pavón et al (2019) Afirman que el contribuyente este interesado en prevenir los riesgos en un pedido debido al control interno de inventario, para ello plante un estudio de enfoque cuantitativo, Por otro lado, las medidas o sistemas de control interno deben ir de la mano de la planificación estratégica.

Vergara (2018) Determina que para realizar su objetivo realizo una propuesta de un modelo de control interno contable financiero para pequeños y medianos restaurantes, para ello utilizaron métodos inductivos y el deductivo, con la finalidad de tener una herramienta que les permita tener mayor control. Por otro lado, Manosalvas, Cartagena y Vaque (2019) Afirma que el control interno es importante en el funcionamiento de las empresas, el no aplicarlo ocasiona fracaso en la empresa.

Mendoza et al (2018) Afirman que el control interno ha sido reconocido como una herramienta que permite a la gestión de todo tipo de organizaciones tener la seguridad adecuada para alcanzar los objetivos organizacionales y poder rendir cuentas de las actividades de gestión a las partes interesadas. La administración del sector público es una institución que incluye a los organismos que constituyen el poder ejecutivo, así como a todos los demás organismos y entidades de cualquier tipo.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. *Control interno de inventario*

Duran (2012) El inventario representa una de las inversiones más importantes de las empresas con relación al resto de sus activos, ya que son fundamentales para las ventas e indispensables para la optimización de las utilidades, los fundamentos teóricos de la administración del inventario en las empresas; revisión de investigaciones en el ámbito de la administración de inventario; factores a considerar en la administración del inventario; y por último, las recomendaciones para la administración del inventario. Concluyó, que a medida que se logre conocer y manejar un mayor número de técnicas en la administración del inventario, la probabilidad de éxitos, ganancias, operatividad, supervivencia, crecimiento y competitividad en las empresas se incrementará; por consiguiente, se optimizarán las utilidades.

2.2.2. *Informe COSO*

El control interno reportado por COSO corresponde a un enfoque nuevo y moderno, ya que todos sus métodos se integran con los procesos administrativos y el funcionamiento eficiente de sus elementos conduce al logro de objetivos, brindando información útil y confiable, consistente con el cumplimiento de las normas legales. para lograr una calidad y eficiencia razonables. (Estupiñán, 2006)

Sostienen que luego de que COSO realizara un estudio sobre control interno a partir de una propuesta realizada sobre el tema, recibió un amplio reconocimiento internacional, lo que dio lugar a un cambio de modelo (Carmona et al, 2007).

El informe COSO es una colección de definiciones de controles internos, principios y métodos para implementarlos en la organización. Es un conjunto de

definiciones, principios y mejores prácticas respecto del control interno dentro de una organización. Si bien se requiere que todas las organizaciones tengan controles implementados, este informe está dirigido específicamente a aquellas organizaciones que, debido a su tamaño, requieren y pueden implementar controles formales y aprobados establecidos con anticipación para evitar o reducir el fraude (p. 99) (Cabrera et al ,2013).

Define que el control interno es aquello que hace referencia al conjunto de procedimientos de verificación automática que se producen por la coincidencia de los datos reportados por diversos departamentos o centros operativos. Reduce altos costos financieros ocasionados por mantener cantidades excesivas de inventarios Reduce el riesgo de fraudes, robos o daños físicos, evita que dejen de realizarse ventas por falta de mercancías, evita o reduce pérdidas resultantes de baja de precios y reduce el costo de la toma del inventario físico anual (Tobar, 2014).

2.2.3. *Teoría de la administración*

Medina y Ávila (2002) afirman que los orígenes de la teoría de la administración moderna se remontan a 1769, con la invención de la máquina de vapor por James Watt Boulton y de la máquina de hilar por James Hergreaves, hechos que dieron origen a la Revolución Industrial, alterando la distribución e impactando en todas las esferas sociales.

El proceso administrativo, visto desde una perspectiva sistémica, se caracteriza por las funciones del administrador, tal como se describen en el libro administración de Koontz y Weihrick (2012). Encontramos que Fayol identifica en la administración los siguientes elementos: Prever, Organizar, Comandar, Coordinar y Controlar. Autores

como Urwick definen el proceso administrativo en siete (7) elementos: investigar, planear, coordinar, controlar, prever, organizar y comandar. De forma semejante lo hicieron Koontz y O’Donnell con 5 elementos: planificar, designar personal, controlar, organizar y dirigir. También con 5 elementos lo definió Miner: planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar¹¹.

Max Müller (2014), esboza teorías administrativas ideales, argumentando que los inventarios no son necesarios y que debemos gestionarlos de acuerdo con las realidades del mundo. Los conceptos de gestión no han cambiado desde su introducción hace varios años, y el autor los presenta en este trabajo desde las perspectivas financiera, física, de proyección y operativa.

2.3. Definición de términos

2.3.1. Componentes:

Es una de las cinco dimensiones del control interno. Los componentes del control interno son: el entorno o ambiente de control, la evaluación de riesgos, las actividades de control, la información y comunicación, y la supervisión y monitoreo (Matos, 2018).

2.3.2. Control:

Cualquier acción que implemente la dirección y otras áreas para manejar los riesgos y mejorar la posibilidad de cumplir con los objetivos y metas fijados. La dirección se encarga de planificar, organizar y supervisar las acciones necesarias para garantizar de manera razonable que se logren dichos objetivos y metas (Higgins, 2022).

2.3.3. Control interno:

Un procedimiento llevado a cabo por la dirección y el personal de una organización, creado para ofrecer un nivel de seguridad razonable respecto al logro de objetivos en las siguientes áreas:

- ✓ Eficacia y eficiencia de las operaciones
- ✓ Cumplimiento de leyes, regulaciones y normas aplicables

(Glover et al, 2021)

2.3.4. Gestión de Riesgos:

Un proceso que implica identificar, evaluar, gestionar y controlar eventos o circunstancias potenciales, con el propósito de ofrecer un nivel razonable de seguridad en relación con el logro de los objetivos de la organización. (Hopkin, 2018)

2.3.5. Procesos de Control:

Políticas, procedimientos y actividades que constituyen un enfoque de control, diseñados para garantizar que los riesgos se mantengan dentro de los límites aceptables establecidos por el proceso de evaluación de riesgos (Robert et al, 2004).

2.3.6. Riesgo:

La probabilidad de que ocurra un evento que afecte el logro de los objetivos. Se mide en términos de impacto y probabilidad. como la incertidumbre que puede afectar la capacidad de una organización para alcanzar sus objetivos. (Gonzales. 2018)

2.3.7. Seguridad Razonable:

Concepto que indica que, a pesar de que el control interno esté bien diseñado y ejecutado, no puede garantizar el logro de los objetivos de una entidad debido a las limitaciones inherentes de cualquier sistema de control interno. (Coso, 2018)

2.3.8. Sistema de Contabilidad:

Conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes organizados según la teoría de la partida doble y otros principios técnicos. Conjunto de procedimientos y registros que se utilizan para medir, procesar y comunicar información financiera y no financiera. (Horngren et al, 2019)

2.3.9. Gestión de Riesgos:

Proceso que consiste en identificar, evaluar, gestionar y controlar eventos o situaciones potenciales, con el objetivo de proporcionar un nivel razonable de seguridad en relación con el logro de los objetivos de la organización. (Coso, 2018)

2.3.10. Procedimiento:

Conjunto de acciones que se llevan a cabo para implementar una política. secuencias de acciones o pasos necesarios para lograr un resultado específico en un contexto empresarial. (Sanchez, 2021).

CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

3.1. Proceso de ingreso a la empresa

El ingreso a Pizzas y Pastas Asencios se debió a la influencia de mi padre, Wagner Asencios Hurtado, quien es el dueño y gerente de la empresa. En el año 2018, mientras cursaba mis estudios en la carrera de contabilidad, comencé a trabajar como auxiliar contable. A medida que pasaba el tiempo y adquiría experiencia, mis responsabilidades fueron aumentando. Con el tiempo, me convertí en la encargada de gestionar tanto el área administrativa como la contable del restaurante. Esta evolución me permitió aplicar todo lo aprendido en mis clases y contribuir de manera más significativa a la operación del negocio.

3.1.1. Entre mis funciones principales se encuentran:

3.1.1.1. Cierre de caja:

Asegurando que todas las transacciones del día estén correctamente registradas y equilibradas.

3.1.1.2. Orden y documentación:

Manejando la organización de los documentos de la empresa para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales y administrativos.

3.1.1.3. Cuadre de inventarios:

Realizando auditorías regulares para verificar la cantidad de insumos y productos, asegurando una gestión eficiente del stock.

3.1.1.4. Capacitación a los trabajadores:

Desarrollando programas de formación para el personal, fomentando un ambiente de aprendizaje y mejora continua.

3.1.1.5. Gestión de planillas y AFP:

Encargándome de la elaboración de la planilla de sueldos, así como de los aportes a las Administradoras de Fondos de Pensiones.

3.1.1.6. Elaboración de pagos a personal:

Asegurando que los trabajadores reciban sus remuneraciones de manera puntual.

3.1.1.7. Revisión de cuentas por pagar:

Supervisando las obligaciones financieras de la empresa para mantener un flujo de caja saludable.

A través de estos años en Pizzas y Pastas Asencios, no solo he desarrollado mis habilidades contables, sino que también he aprendido a gestionar de manera integral un restaurante, lo que ha sido una experiencia valiosa en mi trayectoria profesional.

3.2. Descripción de proyecto laboral

Este trabajo de investigación se centró en la implementación de mejoras en el control interno de inventarios en PIZZAS Y PASTAS ASENCIOS, una empresa dedicada a la venta de alimentos y bebidas. El objetivo principal del proyecto fue optimizar los procesos de gestión de inventarios para disminuir las inconsistencias, mejorar la precisión en el registro de insumos y garantizar la disponibilidad oportuna de los recursos para los productos terminados. Para lograr esto, se llevaron a cabo análisis detallados de las metodologías utilizadas, se identificaron los principales cuellos de botella en el flujo de inventarios, y se implementaron herramientas tecnológicas que facilitaron un seguimiento más eficiente de los productos. Además, se realizó una capacitación del personal del área de cocina para asegurar la sostenibilidad de las mejoras a largo plazo.

El objetivo también incluyó identificar las causas que generaban inconsistencias en el control interno de inventario en PIZZAS Y PASTAS ASENCIOS, con el fin de buscar soluciones que revertieran esta situación y mejoraran la rentabilidad de la empresa.

Este proyecto comprendía de 3 etapas:

Tabla 1

Funciones a realizar en el proyecto por etapas

Etapas	Funciones
Recolección y análisis de datos.	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilación de información histórica. • Generar reportes en Excel. • Analizar ventas diarias. • Coordinar constantemente con el cajero.
Identificación del problema.	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar los puntos críticos de la empresa según inventario físico. • Identificar las posibles causas de la problemática. • Recopilación de documentos físicos que intervienen en la problemática.
Diagnóstico e Implementación de mejoras.	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar las evidencias obtenidas. • Plantear posibles respuestas y mejoras a la problemática. • Informar a gerencia. • Implementar los nuevos cambios y procesos aprobados.

3.3. Recolección y análisis de datos históricos.

Esta etapa me tomo un periodo de 1 mes, en los cuales se revisó, pesó y organizó los productos del inventario unitariamente. Se analizó las principales causas que influían en el control interno de inventario, los cuales eran los faltantes de productos que influían en la rentabilidad de la empresa. En la actualidad, muchas economías en el mundo enfrentan pérdidas significativas a causa de una inadecuada gestión empresarial. Esta gestión debe enfocarse en prevenir riesgos, así como en lograr efectividad, transparencia y eficiencia económica. En este contexto, el control se orienta a minimizar riesgos y a promover la efectividad y la economía dentro de las empresas.

Tabla 2

Cantidad de productos faltantes según inventario físico el 2022-2023

Mes	Resultados
1er semana	27 productos
2do semana	10 productos
3er semana	5 productos
4ta semana	2 productos
Total	44 productos

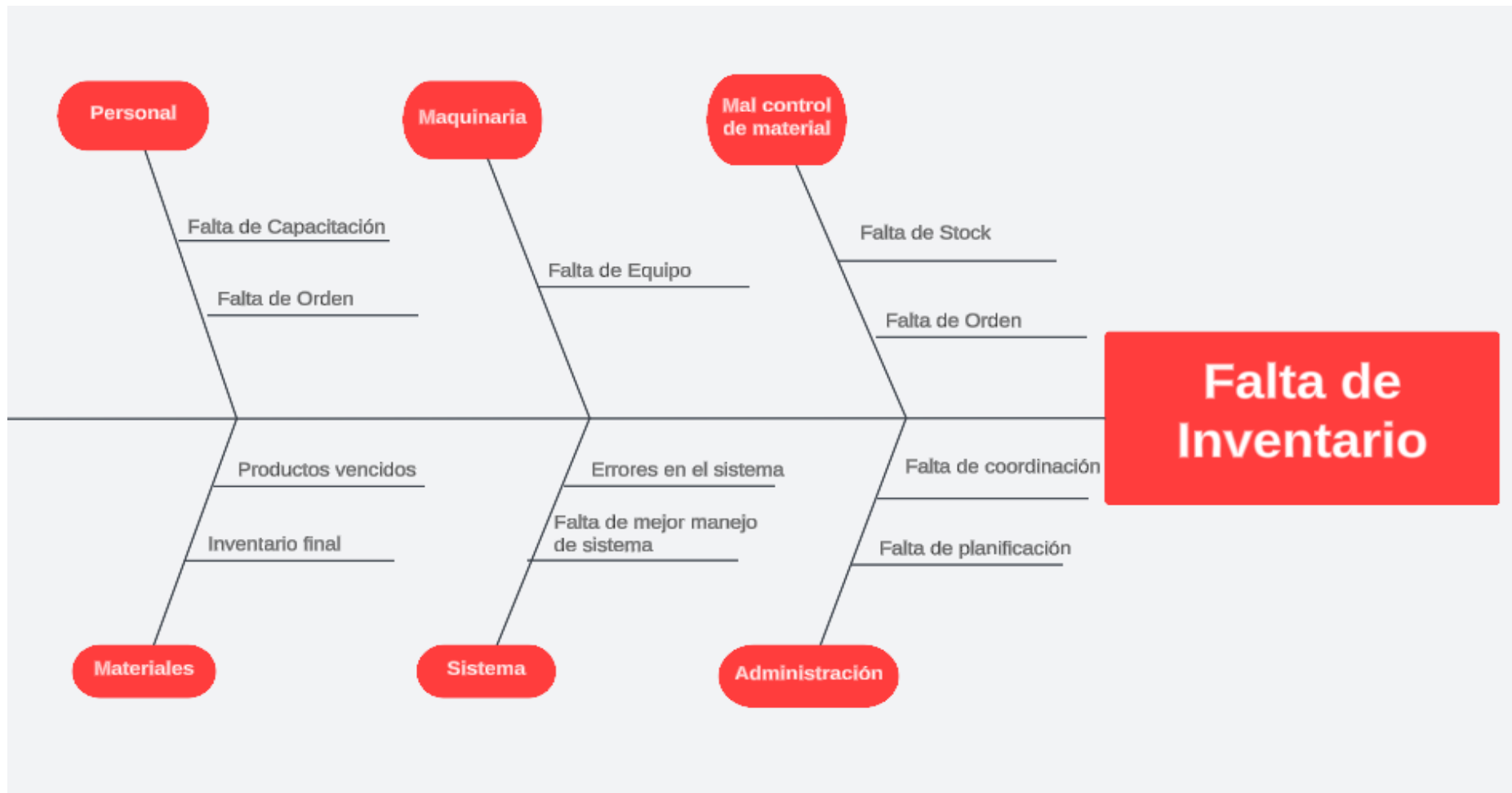
3.4. Identificación del problema

En 2022, se convocó una reunión extraordinaria donde expuse al personal los problemas y retrasos en la ejecución de varios proyectos de mantenimiento relacionados con los inventarios de productos. En este contexto, me encargue de investigar la problemática de la escasez de inventarios de productos aplicando lo aprendido en la universidad y proponer una solución lo antes posible para así tener un mejor control de inventario en el restaurante.

Con el fin de diagnosticar la problemática de la escasez de control interno en inventarios de productos y proponer una solución, se convocó al personal de producción y de administración a cuatro reuniones en abril para llevar a cabo un análisis. Utilizamos como herramienta el diagrama de causa-efecto, basándonos en lo aprendido en la universidad y en nuestra experiencia práctica. Tras realizar las reuniones y analizar las causas y efectos, se elaboró el diagrama que se presenta:

Figura 2

Diagrama Causa-Efecto de la problemática



podemos identificar las causas que se estaban generando la falta del control interno de inventarios:

- Falta de Capacitación.
- Inventario Final
- Errores en el Sistema
- Falta del mejor manejo del sistema
- Productos Vencidos
- Falta de Coordinación.
- Falta de Planificación.
- Falta de Stock.
- Falta de Equipo.
- Falta de Orden.

3.5. Diagnóstico e implementación de las mejoras

Una vez identificadas las causas que originaban el problema de la escasez de inventarios, al analizar esas causas y a explorar posibles alternativas de solución. Opté por proponer un tema con el que tenía más familiaridad y experiencia práctica, buscando eliminar la mayor parte o la totalidad de las causas identificadas, y asegurando que las soluciones fueran aplicables y viables para la empresa.

Esta última etapa se plantearon cambios y alternativas para mejorar el control interno que existía en la empresa, de tal forma que sea posible reforzar el inventario de la empresa y por ende mejorar la rentabilidad en el corto plazo.

Es así que se estableció 2 cambios significativos dentro de la organización:

1. Designar un personal con experiencia encargado solo y exclusivamente del conteo de productos en ingreso y final.
2. Sistematizar todos los productos para tener un mejor control, para así evitar las pérdidas de insumos.

3.6. Funciones que desempeñamos y desarrollo del trabajo:

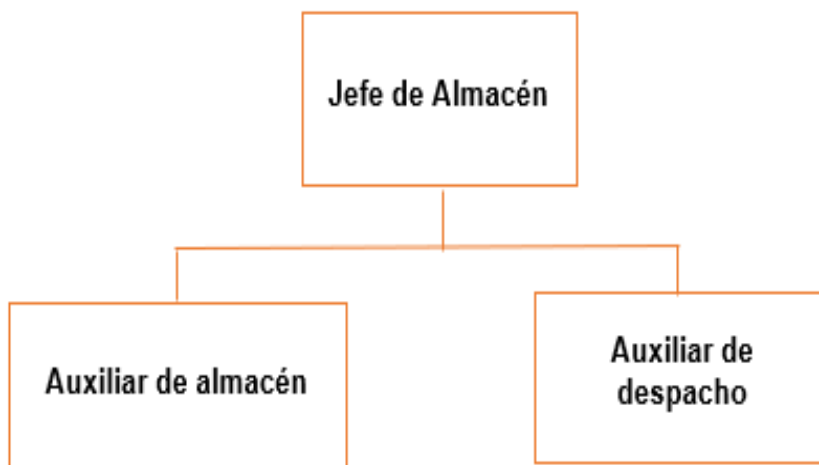
En este trabajo, las funciones incluyeron el desarrollo integral de las distintas etapas del control interno de inventarios implementado en el restaurante durante el período 2022-2023. A continuación, se detallan estas funciones en relación con los componentes correspondientes.

3.6.1. Desarrollo del componente Ambiente de Control:

Establecer procedimientos que proporcionen herramientas, que permitan tener un adecuado control del inventario en Pizzas y Pastas Asencios.

Figura 3

Organigrama de almacén:



En este componente se contaba con una estructura organizacional, una misión y una visión empresarial.


Para mejorar este componente, se realizaron las siguientes acciones:

- Se nombró a un responsable del control interno.
- Se programaron charlas de capacitación a todo el personal de la empresa en temas de control interno de inventarios, cada charla de 1 hora.
- Contribuir con los objetivos de la empresa
- Mantener un adecuado nivel de inventarios y contribuir con los resultados de la organización.

3.6.2. Desarrollo del componente Evaluación del Riesgo:

Figura 4

Matriz de riesgo:



	Insignificante 1	Menor 2	Significativo 3	Mayor 4	Severo 5
5 Casi seguro	Medio 5	Alto 10	Muy alto 15	Extremo 20	Extremo 25
4 Probable	Medio 4	Medio 8	Alto 12	Muy alto 16	Extremo 20
3 Moderado	Bajo 3	Medio 6	Medio 9	Alto 12	Muy alto 15
2 Poco probable	Muy bajo 2	Bajo 4	Medio 6	Medio 8	Alto 10
1 Raro	Muy bajo 1	Muy bajo 2	Bajo 3	Medio 4	Medio 5

- **Pérdida de producto:**

Este punto de pérdida de producto se encuentra en probable significativo ya que en muchas situaciones se encontraron productos vencidos a falta de rotación del producto, para ellos se implementaron capacitación continua en manejo seguro de alimentos y de higiene.

- **Falta de insumos:**

Este punto de falta de insumos críticos se encuentra en moderado mayor, ya que en muchas situaciones no contaban con insumos para sacar un producto requerido por los clientes, para ello se tomaron medidas como monitoreo constante de inventarios y establecer pedidos.

- **Problemas de calidad en los proveedores**

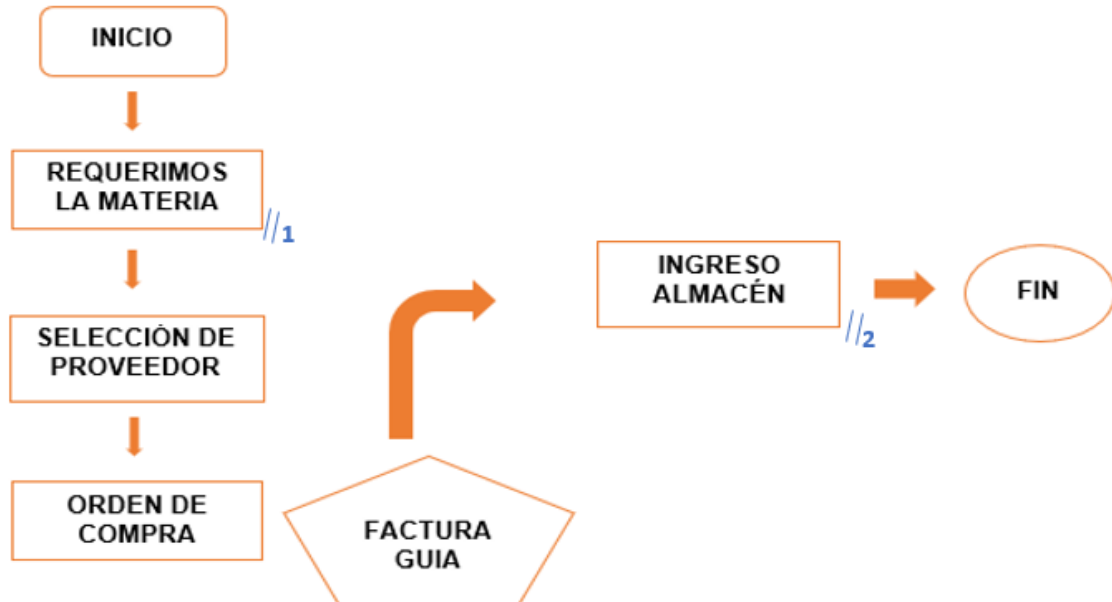
Este punto se encuentra en poco probables significativo, ya que en pocas situaciones se observó la llegada del mal producto entre ellos son 1 de 50 pollos, para ellos el restaurante cuenta con un personal capacitado en recepción de producto que verifica las mercaderías requeridas, por lo tanto, desarrollamos relaciones sólidas con proveedores y evaluar desempeño.

3.6.3. Desarrollo del componente Actividades de Control:

Se describen todas las actividades de control llevadas a cabo en la gestión de inventarios, así como el programa de control Sistema Orion 6to, adquirido para la implementación del sistema de control interno de inventarios, el cual ha contribuido a mejorar los niveles de existencias. El proceso de abastecimiento de mercancías en **Pizzas y Pastas Asencios** comienza con el proceso de compras, que se detalla a continuación:

Figura 5

Flujograma de compras:



//1: Duplicidad de mercadería

//2: No ingreso completo los insumos

Proceso de recepción y almacenamiento:

- **Requerimiento de mercadería:**

Se evalúa y determina la aceptación de la mercadería tras haber sido previamente revisada.

- **Selección de proveedor:**

Analizar a los proveedores en función de criterios como calidad, precio, tiempo de entrega, reputación y experiencia en el sector.

El proveedor revisa el orden y confirma la aceptación, lo que puede incluir la emisión de una confirmación de pedido.

- **Orden de Compra:**

Determinar qué bienes o servicios son necesarios para la empresa.

- **Ingreso al almacén:**

Una vez recibidas, las mercancías se verifican y controlan en función de lo solicitado y la conformidad con la compra.

Se procede a almacenar todas las mercancías en sus respectivas estanterías, preparándolas para su despacho a los puntos de venta.

3.6.4. Desarrollo del componente Información y Comunicación:

En este componente, solo se contaba con los registros de documentos de las compras de materiales y no se realizaban actividades de control interno. Para mejorar esta situación, se llevaron a cabo las siguientes acciones:

- Se implementó un reporte físico diario de stock.
- Se creó una carpeta para el personal de mantenimiento y proyectos, donde se almacenan los reportes diarios de stock, de existencias de materiales, así como los documentos y registros de las compras.

3.6.5. Componente Actividades de Supervisión:

El supervisor responsable del almacén evalúa semanalmente los inventarios de las mercancías, evidenciando su rotación adecuada y evitar los sobre stock en el restaurante.

En este componente, no existía supervisión ni monitoreo de los inventarios de materiales, y no se llevaban a cabo actividades de control interno. Para mejorar esta situación, se implementaron las siguientes acciones:

- Se designó a una persona responsable de las actividades de prevención y monitoreo del control interno.
- Se llevó a cabo una evaluación de los proveedores para optimizar los procesos de compra, seleccionando aquellos que ofrecen las mejores condiciones.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS

En el desarrollo del control interno, considerando sus 5 componentes como objetivos específicos, se obtuvieron los siguientes resultados:

4.1. En el desarrollo del componente Ambiente de Control:

Se tuvo los siguientes resultados:

- Se ha designado a un responsable del control interno que supervisa constantemente el cumplimiento y el manejo de los inventarios en la empresa, reduciendo así el riesgo de errores.
- Se cuenta con personal más capacitado, motivado, comprometido y confiable en relación con el control interno de inventarios, gracias a las diversas capacitaciones impartidas al equipo de producción durante 2022 y 2023.
- La toma de decisiones respecto a los inventarios de materiales para los distintos proyectos de mantenimiento ha mejorado. Actualmente, se realizan decisiones más efectivas gracias a la disponibilidad de información actualizada a diario.
- Se ha optimizado el desempeño del personal con la implementación del código de ética institucional.

4.2. En el desarrollo del componente Evaluación del Riesgo:

Se tuvo los siguientes resultados:

- Se implementaron capacitación continua al personal en manejo seguro de alimentos y de higiene, para así evitar la pérdida de productos.
- Se implementaron en la orden de compra, para ello se tomaron medidas como monitoreo constante de inventarios y establecer pedidos.

- Desarrollar relaciones sólidas con proveedores y evaluar desempeño, para así evitar en ingreso de malos productos al establecimiento.

4.3. En el desarrollo del componente Actividades de Control:

Se tuvo los siguientes resultados:

- Se disponen procedimientos de control de inventarios que garantizan una gestión de stock de materiales confiable y precisa.
- Se han establecido indicadores de control de inventarios que facilitan el abastecimiento y la reposición oportuna de materiales.
- Se genera un reporte mensual de existencias de materiales, en el cual se detallan las cantidades y costos, lo que permite tomar decisiones sobre reposiciones.
- El personal es ahora más competente, motivado, comprometido y confiable en el control de stock y la reposición de materiales.

4.4. En el componente Información y Comunicación:

Se obtuvieron los siguientes resultados:

- Se genera un reporte diario de stock que se envía, lo que permite que todos tengan acceso simultáneo a la información sobre el stock diario.
- Se ha creado carpeta en sistema de la empresa para el personal de mantenimiento y proyectos, donde se almacenan los reportes diarios de stock, de existencias de materiales, así como los documentos y registros de las compras.

4.5. En el componente Actividades de Supervisión:

Se obtuvieron los siguientes resultados:

- Se ha designado a un responsable de las actividades de prevención y monitoreo del control interno, quien se asegura del cumplimiento y gestión de los inventarios en la empresa.
- Se llevó a cabo una evaluación de los proveedores para optimizar los procesos de compra, seleccionando aquellos que ofrecen las mejores condiciones.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones:

Se llegó a la conclusión de que la implementación del sistema de control interno favorece la gestión de inventarios en el restaurante Pizzas y Pastas Asencios. Este sistema permite estructurar los estados financieros, lo que facilita a la gerencia la toma de decisiones a futuro y protege la reputación de la empresa al demostrar transparencia en su funcionamiento. Además, contribuye a minimizar errores, ya que establecer procedimientos y protocolos ayuda a los colaboradores a realizar mejor su trabajo. Por otro lado, el sistema también mejora la rendición de cuentas, ya que los datos se registran y están disponibles cuando se requieren, organizando así la información de la empresa. Esto permite mantener una adecuada separación de funciones, evitando conflictos y reduciendo la mala gestión.

Se concluyó que el control de inventarios en restaurante Pizzas y Pastas Asencios, es fundamental para optimizar la operación y garantizar la rentabilidad. A través de actividades clave como la recepción y almacenamiento adecuados de productos, la implementación de un sistema de inventario perpetuo y el análisis constante de ventas, el restaurante puede mantener un control efectivo sobre sus insumos. Además, gestionar adecuadamente los costos de los ingredientes y minimizar el desperdicio son prácticas esenciales que contribuyen a la sostenibilidad financiera del restaurante.

El ambiente de control de inventarios en el restaurante Pizzas y Pastas Asencios, se caracteriza por una organización meticulosa del almacén, donde la correcta rotación de productos y la implementación de procedimientos estandarizados garantizan la frescura y

calidad de los insumos. La utilización de tecnología avanzada, como software de gestión de inventarios, permite un seguimiento en tiempo real, facilitando la toma de decisiones informadas, además la capacitación continua del personal es crucial, asegurando que todos los empleados comprendan la importancia del control de inventarios y estén capacitados para manejarlo de manera efectiva.

La supervisión y monitoreo de inventarios en el restaurante Asencios, ubicado en el distrito de Ventanilla durante 2022-2023, se caracteriza por un enfoque integral y sistemático. Se destaca la implementación de un riguroso sistema de registro que documenta las entradas y salidas de productos, complementado por el uso de tecnología avanzada para el seguimiento en tiempo real. La rotación adecuada de productos, minimiza el desperdicio y garantiza la frescura de los insumos. La evaluación constante de proveedores y la flexibilidad para ajustar los niveles de inventario según la demanda son también aspectos clave que contribuyen a la eficiencia operativa.

Se concluyo que las herramientas de información y comunicación de inventarios en el restaurante Asencios, ubicado en el distrito de Ventanilla durante 2022-2023, son fundamentales para la gestión eficiente de sus insumos. La utilización del software Orion de gestión de inventarios permite un seguimiento en tiempo real y la generación de informes detallados, mientras que los cuadernos facilitan un control manual adicional, la comunicación interna, a través aplicaciones de mensajería, fomenta una coordinación eficaz entre el personal. En conjunto, estas herramientas no solo mejoran la eficiencia operativa, sino que también garantizan la disponibilidad de insumos frescos y de calidad, contribuyendo a la satisfacción del cliente y a la sostenibilidad del negocio en un entorno competitivo.

Las acciones de evaluación de riesgo de inventarios en el restaurante Asencios, ubicado en el distrito de Ventanilla durante 2022-2023, son fundamentales para asegurar la eficiencia operativa y la calidad del servicio. A través de la rigurosa evaluación de proveedores y el control de calidad en la recepción de insumos, el restaurante minimiza el riesgo de recibir productos defectuosos, el monitoreo constante de los niveles de inventario y la gestión adecuada de caducidades, mediante prácticas como la rotación, permiten anticipar faltantes y reducir el desperdicio. Además, el desarrollo de un plan de contingencia y la capacitación continua del personal aseguran que el restaurante esté preparado para enfrentar cualquier eventualidad, en conjunto, estas estrategias no solo garantizan una gestión eficiente de los inventarios, sino que también contribuyen a la sostenibilidad del negocio y a la satisfacción del cliente en un entorno altamente competitivo.

5.2. Recomendaciones:

Para mejorar aún más el control de inventarios en el restaurante Pizzas y Pastas Asencios, se sugiere implementar las siguientes acciones: Adopción de Tecnología, invertir en un software de gestión de inventarios que facilite el seguimiento en tiempo real, la generación de informes detallados y la integración con el sistema de punto de venta. Esto permitirá una mejor visibilidad de los costos y niveles de insumos. Estandarización de Procesos, documentar y estandarizar los procedimientos de recepción, almacenamiento y rotación de productos. Evaluación de Proveedores, implementar un sistema de revisión de proveedores para asegurar que los ingredientes cumplan con los estándares de calidad y que se mantenga una relación de suministro confiable.

Para optimizar aún más el ambiente de control de inventarios en el restaurante Pizzas y Pastas Asencios, se recomienda, implementar un programa de capacitación continua que no solo incluya la gestión de inventarios, sino también la educación sobre la seguridad alimentaria y las mejores prácticas de manipulación de alimentos, establecer procedimientos estandarizados y revisarlos periódicamente para identificar áreas de mejora. Incluir al personal en este proceso de revisión fomentará un sentido de responsabilidad y colaboración. Utilizar los datos recopilados a través del software de gestión para realizar análisis que ayuden a prever tendencias en la demanda y a ajustar las compras en consecuencia, minimizando así el riesgo de desperdicio. Crear canales de comunicación donde el personal pueda aportar sugerencias sobre el manejo de inventarios, lo que puede conducir a la identificación de prácticas más eficientes y a un ambiente de trabajo más colaborativo.

Para mejorar aún más la supervisión y monitoreo de inventarios en el restaurante Asencios, se recomienda, Evaluar y actualizar el sistema de registro actual para incorporar características adicionales, como alertas automáticas para productos que se acercan a su fecha de caducidad o niveles críticos de stock. Esto ayudará a prevenir pérdidas y asegurar la frescura de los insumos. Implementar un análisis regular de las tendencias de consumo basado en los datos recopilados. Esto permitirá ajustar proactivamente los niveles de inventario y optimizar las compras, alineando la oferta con la demanda real. Estas acciones fortalecerán el enfoque integral y sistemático de la supervisión y monitoreo de inventarios, contribuyendo a una mayor eficiencia operativa y a la sostenibilidad del restaurante en un entorno competitivo.

Para potenciar la gestión de inventarios en el restaurante Asencios, se recomienda maximizar el uso del software Orion a través de capacitaciones regulares para el personal, así como considerar su integración con otras plataformas como el sistema POS. Es esencial establecer protocolos de comunicación claros mediante aplicaciones de mensajería para mejorar la coordinación interna. También se sugiere revisar periódicamente el uso de herramientas manuales y actualizar los informes generados por el software para utilizarlos en la toma de decisiones. Estas acciones fortalecerán la eficiencia operativa y asegurarán la disponibilidad de insumos frescos y de calidad, contribuyendo a la satisfacción del cliente y a la sostenibilidad del negocio.

Para fortalecer aún más las acciones de evaluación de riesgo de inventarios en el restaurante Asencios, se recomienda implementar un sistema de revisión periódica de proveedores que contemple no solo la calidad de los insumos, sino también la puntualidad en las entregas. Además, se sugiere establecer un protocolo detallado para el control de calidad en la recepción de productos, complementado con auditorías internas regulares.

Incluir capacitaciones específicas sobre gestión de inventarios y caducidades garantizará que el personal esté bien preparado. Por último, desarrollar simulacros del plan de contingencia ayudará a asegurar que el equipo responda de manera efectiva ante imprevistos. Estas acciones optimizarán la eficiencia operativa y contribuirán a la sostenibilidad del negocio.

REFERENCIAS

- ALVARADO VILLATORO, Pedro Augusto (2004) El Control Interno de Una Empresa Comercial. Universidad Francisco Marroquín- Guatemala.
<https://es.scribd.com/doc/47283495/CONTROL-INTERNO-DE-UNA-MPRESACOMERCIAL>
- Bolaño Rodríguez, Y., Vivas Avila, E., & Hernández Calderín, E. E. (2019). Procedimiento para el fortalecimiento del sistema de control interno. Folletos Gerenciales, 23(3), 137–147. Disponible en:
<https://web.a.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=6&sid=9af67b77-0460-46f7-a425-c7ad88d59aa2%40sessionmgr4006&bdata=JmF1dGh0eXBIPXNoaWImbGFuZz1lcyZzaXRIPWVob3N0LWxpdmU%3d#db=fua&AN=139928422>
- Cabrera Castaño, C. y Ortega Osorio, A. (2013). La efectividad del control interno de las empresas de transporte urbano Transdiaz y Sodetrans S.A.S. De la ciudad de Barranquilla 2013-2. Dictamen Libre, 12/13: pp. 96-104.
- Tobar E. (2014) Control interno de los inventarios, recuperado de <https://www.auditool.org/blog/control-interno/939-control-interno-de-los-inventarios>
- Carmona González, M. y Barrios Hernández, Y. (2007). Nuevo paradigma del control interno y su impacto en la gestión pública. Economía y Desarrollo, 141 (1), 152-171

- Cubas Fernández, S. M., & Solano Álvarez, C. A. (2018) “El control interno del almacén y su incidencia en la rentabilidad de las ventas del restaurante tanuki, Miraflores, 2018”. Lima, Perú: Tesis.
- CHIAVENATO, Idalberto. Introducción a la teoría general de la administración, McGrawHill, 2001
- Capasepri. (Spanish). Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores, 6, 1–17. Disponible en:
<https://web.a.ebscohost.com/ehost/detail/detail?vid=6&sid=d2aa6952-0be4-460f-b347-03462a31f26f%40sessionmgr4007&bdata=JmF1dGh0eXB1PXNoaWlmbGFuZz1lcyZzaXRIPWVob3N0LWxpdmU%3d#AN=137409095&db=eue>
- Champi Pompilla, Y. (2019). Control interno en la empresa Taypikala Hotel Cusco, periodo 2019 (129 p.). Cusco. Recuperado de https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/8400/4/IV_FCE_310_TI_Champi_Pompilla_2019.pdf
- Durán, Yosmary (2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas. *Visión Gerencial*, (1),55-78. [fecha de Consulta 7 de noviembre de 2021]. ISSN: 1317-8822. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545892008>
- Estupiñán Gaitán, R. (2006b). Administración o gestión de riesgos E.R.M. y la auditoría interna. Primera edición. Ecoe ediciones. Colombia.
- FRANCISCO, B. R. (2021). ¿Hacia una teoría de la administración en América Latina? [Towards a Sustainable Development Business Model in Latin America?] *Ensayos De Economía*, 31(58)<https://doi.org/10.15446/ede.v31n58.85905>

- Fernández Bedoya, V. H. (2020). Tipos de justificación en la investigación científica. *Espíritu Emprendedor TES*, 4(3), 65–76.
<https://doi.org/10.33970/eetes.v4.n3.2020.207>
- Hurtado Yugcha, J. del P., Ortiz Morales, A. G., Barragán Ramírez, A., & Gamboa Salinas, J. M. (2017). Propuesta de control interno a los inventarios basados en las Normas Internacionales de Contabilidad. *Revista Publicando*, 4(12 (2)), 573-591. Recuperado a partir de <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/728>
- Medina, E. y Avila, A. (2002). Evolución de la teoría administrativa. Una visión desde la psicología organizacional. *Revista cubana de psicología*, 19(3), 262-263.
<http://pepsic.bvsalud.org/pdf/rcp/v19n3/12.pdf>
- Mendoza, A. (2018). "Control interno de inventario y su influencia en la rentabilidad de la empresa grupo tassedo S.A.C Huaraz. Huaraz, Perú: Tesis.
- Manosalvas Gómez, L. R., Cartagena Herrera, M. E., & Baque Villanueva, L. K. (2019). Gestión de control interno para disminuir el riesgo de quiebra en la empresa.
- Marroquin, E. (2021). El control interno de inventarios en las empresas de perfumería del distrito Jesús María en Lima en el año 2019 [Tesis de licenciatura, Universidad Privada del Norte]. Repositorio de la Universidad Privada del Norte.
<https://hdl.handle.net/11537/28318>

- Pavón Sierra, D. E., Villa Andrade, L. C., Rueda Manzano, M. C., & Xavier Lomas, E. (2019). Control interno de inventario como recurso competitivo en una PyME de Guayaquil. Revista Venezolana de Gerencia (RVG), 24(87), 860–873. <https://doi.org/10.37960/revista.v24i87.24641>. Disponible en: <https://www.produccioncientificaluz.org/index.php/rvg/article/view/24641>
- Roca Oré, C., R. (2019) “Control Interno Y Su Incidencia En La Rentabilidad Del Grupo Económico Rustica - Período 2018” Lima, Perú: Tesis.

ANEXOS

ANEXO N° 1. SISTEMA DEL RESTAURANTE PIZZAS Y PASTAS ASENCIOS.

PRINCIPAL

Menu Cuadros Reportes Salir

LESLEY 01 | DiaVenta 23/10/2024 Fecha Hoy 23/10/2024 23:57:53 S 1

Prod	Descripcio	Und	Cant	Fac	Precio	%	Total
*							

FAMILIA

BRASA	INFUSIONES	LICORES	LIQUIDOS	LLEVAR	MENU
DELIVERY	PARA LLEVAR	PARRILLA	CHURRASCO	PASTAS	PIZZAS CON CHIC
PIZZAS	PLATOS LA CARTA	ROMOCIONE DEL	SALCHIPAPA	TAJADAS	ADICIONALES

1/2 POLLO + GORDITA | 1/4 POLLO C/ PAPAS SANCOCHADAS | SUPER COMBO C/CHICHA O LIMONADA | POLLO A LA PARRILLA

COMBO CRUSH | 1/2 POLLO C/ CHICHA | OFERTON C/ CHICHA | 1 POLLO + PAP+ CHICHA

POLLO DE 47 CON CHICHA L | COMBO C/ CHICHA | SALCHIPAPA ESPECIAL | 1/4 POLLO

MINICOMBO + GORDITA | SALCHIBRASA | SUPER COMBO CON AEROPUERTO | SUPER COMBO.F CON EROPUERTO

SALCHIMOSTRO | SALCHI MIXTO ASEN+ 500 ML | PROMOCION 3 | SALCHIPAPA ROYAL CON HUEVO

SALCHIPAPA ASENCIOS | POLLO + PAPA | SUPERCOMBO FAMILIAR | 1/2 POLLO + 500 ML

0.00 Empaques us\$ 0.00 s/. 0.00

Cuadre Parcial	Cierre Caja	Abre Gaveta	Cobro Credito	C	X	Cod	Borra Linea	Limpia Pedido
Auto Servicio	Descto Pedido Actual	Credito Clientes	Congela	7	8	9	Combi nacion	Comentario
Ingreso	Egreso	NotaVta	Des congela	4	5	6	Series	Carrito Compras
Pedido Delivery	Cobrar Delivery	Copia Ventas	Anula Venta	1	2	3	Graba MESA	CobraMesa
Nota Credito	Dolares	Efectivo		/	0	.		CAMBISTA

20 50 100

Codigo SUNAT

Nomb.

Direcc.

Correo

Puntos 0.00

01 FURRI1

ANEXO N° 2. PRODUCTOS DEL SISTEMA EN EL RESTAURANTE PIZZAS Y PASTAS ASENCIOS.

Productos y Mercaderías

Add Modifica Borra Zoom Excell Reporte Mas KardexSunat EnviarWeb Lotes Salir

Stocks Kardex Tecla Receta pReceta Sema Combo VerCBarra Grupos Grafico ComVta Recalc CopiaLista Conexion Cambios OrdenPm Proveed 615 Refresca

Descripcion	producto	F	Marca	Und	Fac	Costou	M	Familia	S
1/2 POLLO	3			UND	1	0	S	BRASA	
AJI 0.50	50			UND	1	0	S	INFUSI	
1/2 MARACUYA ASENCIOS	79			UND	1	0	S	LIQUID	
GASEOSA 500	80			UND	1	0	S	LIQUID	
GASEOSA LT	81			UND	1	0	S	LIQUID	
MINI COMBO+500ML	4			UND	1	0	S	BRASA	
MAYONESA	49			UND	1	0	S	INFUSI	
ANIS	52			UND	1	0	S	INFUSI	
VINO MISTELA	55			UND	1	0	S	LICORE	
CERVEZA EN LATA	59			UND	1	0	S	LICORE	
GASEOSA LT 1/2	83			UND	1	0	S	LIQUID	
MOSTRITO	37			UND	1	0	S	BRASA	
SUPER PROMOCION	38			UND	1	0	S	BRASA	
CAVA SUPER	48			UND	1	0	S	INFUSI	
ACEITE QUEMADO	51			UND	1	0	S	INFUSI	
CERVEZA PILSEN	56			UND	1	0	S	LICORE	
LIMONADA FROZEN	82			UND	1	0	S	LIQUID	
CRUSH DE 3 L	84			UND	1	0	S	LIQUID	
1 VASO DE GASEOSA	85			UND	1	0	S	LIQUID	
AGUA	86			UND	1	0	S	LIQUID	
MARACUYA	87			UND	1	0	S	LIQUID	
GASEOSA PESONAL	88			UND	1	0	S	LIQUID	
VASO DE CHICHA	89			UND	1	0	S	LIQUID	
MARACUYA FROZEN	90			UND	1	0	S	LIQUID	
GASEOSA 2 LT	91			UND	1	0	S	LIQUID	
1/2 J MARACUYA	92			UND	1	0	S	LIQUID	
1/2 J MARACUYA FROZEN	93			UND	1	0	S	LIQUID	

Lista Fechavp Und Fac Pventa1 Margen1 Und Factor2

01 28/09/2024 UND 1 30 0 0

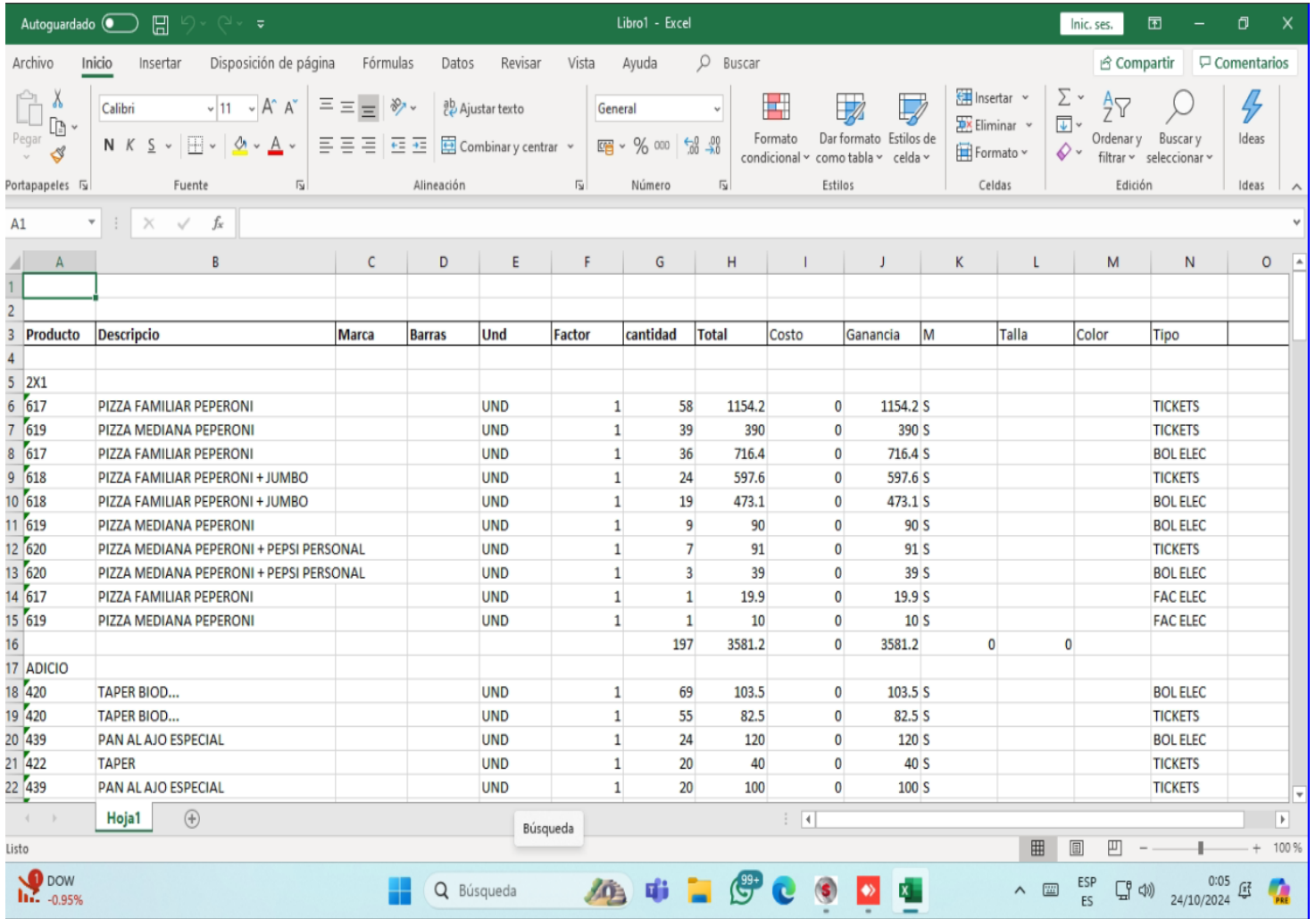
STOCK EXISTENCIAS

Local	Almac	Saldo
01	01	-5839

Familia %
 Subfamilia %
 Marca %
 Seccion %
 Categoria %
 Linea %
 Color %
 DiaUso % Inventario
 Igv % %
 Producto %
 Descipcio %
 Barras %
 Oferta % Moneda %
 PrecioLoc % Produce %
 Ordenado %
 Proveedor %
 Almacen %
 Peso %
 Activo S
 Ve Caja %
 FechaVen %
 FechaVen %
 FVariapIn %
 FVariapFn %
 VariaCost % Percepicio %
 % % %

ANEXO N° 3. PRODUCTOS VENDIDOS DEL DIA EN EL RESTAURANTE

PIZZAS Y PASTAS ASENCIOS.



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
	Producto	Descripcion	Marca	Barras	Und	Factor	cantidad	Total	Costo	Ganancia	M	Talla	Color	Tipo	
5	2X1														
6	617	PIZZA FAMILIAR PEPPERONI			UND	1	58	1154.2	0	1154.2 S				TICKETS	
7	619	PIZZA MEDIANA PEPPERONI			UND	1	39	390	0	390 S				TICKETS	
8	617	PIZZA FAMILIAR PEPPERONI			UND	1	36	716.4	0	716.4 S				BOL ELEC	
9	618	PIZZA FAMILIAR PEPPERONI + JUMBO			UND	1	24	597.6	0	597.6 S				TICKETS	
10	618	PIZZA FAMILIAR PEPPERONI + JUMBO			UND	1	19	473.1	0	473.1 S				BOL ELEC	
11	619	PIZZA MEDIANA PEPPERONI			UND	1	9	90	0	90 S				BOL ELEC	
12	620	PIZZA MEDIANA PEPPERONI + PEPSI PERSONAL			UND	1	7	91	0	91 S				TICKETS	
13	620	PIZZA MEDIANA PEPPERONI + PEPSI PERSONAL			UND	1	3	39	0	39 S				BOL ELEC	
14	617	PIZZA FAMILIAR PEPPERONI			UND	1	1	19.9	0	19.9 S				FAC ELEC	
15	619	PIZZA MEDIANA PEPPERONI			UND	1	1	10	0	10 S				FAC ELEC	
16							197	3581.2	0	3581.2	0	0	0		
17	ADICIO														
18	420	TAPER BIOD...			UND	1	69	103.5	0	103.5 S				BOLE ELEC	
19	420	TAPER BIOD...			UND	1	55	82.5	0	82.5 S				TICKETS	
20	439	PAN AL AJO ESPECIAL			UND	1	24	120	0	120 S				BOL ELEC	
21	422	TAPER			UND	1	20	40	0	40 S				TICKETS	
22	439	PAN AL AJO ESPECIAL			UND	1	20	100	0	100 S				TICKETS	

ANEXO N° 4. SISTEMA DE REPORTE A LA SUNAT DEL DIA EN EL RESTAURANTE PIZZAS Y PASTAS ASENCIOS.

