



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DEL PERÚ

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS
CARRERA DE CONTABILIDAD
PROGRAMA ESPECIAL DE TITULACIÓN

**“Evaluación del control interno en el
Proceso de almacenaje de insumos según
el marco integrado COSO 2013 en el
Restaurant Tuttimar E.I.R.L. distrito de
Miraflores en el año 2017”**

Autores:

Luis Angel Castro Ticona
Maria Jose Castro Quiñones
Rosco Patricia Lopez Honores

Para obtener el Título Profesional de

Contador Público

Asesor: **Miriam Liliana Cruz Umeres**

Lima, Setiembre de 2019

DEDICATORIA

A mis padres, por su apoyo incondicional y por haberme apoyado en cada etapa de mi vida, a mis hermanas por cada consejo que me ha servido para ser una mejor persona.

María José Castro Quiñones

A Dios, por darme la dicha de seguir adelante, a mis padres por todo el amor y la fuerza que me han dado para poder lograr mis propósitos.

Luis Ángel Castro Ticona

A mi familia, quienes han sido mi fortaleza, quienes me apoyaron en mis momentos buenos y me sostuvieron en los momentos malos.

Roscio Patricia López Honores

AGRADECIMIENTO

A la profesora del curso de Investigación Profesional, Nancy Luz Escudero Benavides, quien, con su constante dedicación, conocimiento, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado en nosotros que podamos culminar el desarrollo de nuestra investigación.

A la asesora de tesis, profesora Miriam Liliana Cruz Umeres, por ser guía del logro de esta investigación, quien mostró desde un inicio interés, dedicación y apoyo en la elaboración de nuestro trabajo de investigación, asimismo, por los conocimientos transmitidos basados en su experiencia profesional.

Al Gerente General de la empresa Tuttimar E.I.R.L., Jorge Luis Vargas Honore, por habernos brindado la información requerida para poder realizar esta investigación.

Los autores

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se denomina: “Evaluación del Control Interno en el proceso de Almacenaje de Insumos según el marco integrado COSO 2013 en el Restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017”, cuyo objetivo general es determinar la influencia de la evaluación del control interno según COSO 2013 en el proceso de almacenaje de insumos.

Esta investigación fue realizada aplicando diversos instrumentos de recolección de datos al personal del restaurant que permitieron evaluar el sistema de control interno en el proceso de almacenaje. Los métodos de investigación utilizados fueron: Deductivo, porque fuimos de lo general a lo particular por la variable independiente COSO que nos brinda principios y reglas. Inductivo: porque realizamos encuestas y entrevistas a cada colaborador para obtener información relacionada al proceso de almacenaje.

Análisis: Se revisó información proporcionada por la empresa y se seleccionó los puntos relevantes para obtener un adecuado proceso en el área del almacén; y de síntesis, porque con este método pudimos apreciar que a través del COSO 2013 obtendremos beneficio que nos ayudará a reducir el nivel de informalidad y mejorar los procesos en el área del almacén.

Finalmente, esta investigación proporciona una información valiosa al restaurant, puesto que nos indica lo importante que es tener un eficiente control interno en su proceso de almacenaje, ya que esto garantiza que utilicen adecuadamente sus recursos financieros y así poder obtener un resultado óptimo y consecuentemente un crecimiento en el mercado.

ÍNDICE

	Pág.
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
RESUMEN.....	iv
ÍNDICE	vi
ÍNDICE DE CUADROS	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	x
INTRODUCCIÓN	xi
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
1.1. Descripción de la Realidad Problemática	13
1.2. Delimitación de la Investigación.....	16
1.3. Formulación del Problema de la Investigación	16
1.3.1. Problema Principal.....	16
1.3.2. Problemas Secundarios	16
1.4. Objetivos de la Investigación.....	17
1.4.1. Objetivo General.....	17
1.4.2. Objetivos Específicos	17
1.5. Indicadores de Logros de Objetivos	18
1.6. Justificación e Importancia.....	19
1.7. Limitaciones	21
CAPÍTULO II: MARCO TEORICO.....	22
2.1. Fundamentación del Caso.....	22
2.1.1 COSO 2013.....	23
2.1.1.1. Ambiente de control.....	23
2.1.1.2. Evaluación de riesgos.....	27
2.1.1.3. Actividades de control.....	30
2.1.1.4. Información y comunicación.....	33
2.1.1.5. Supervisión y seguimiento	34
2.1.2. Proceso de Almacenamiento de insumos	36
2.1.6. Almacenamiento.....	37

	Pág.
2.1.7. Control de calidad.....	39
2.2. Antecedentes históricos.....	42
2.3. Definición Conceptual de Términos Contables.....	44
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA.....	47
3.1. Diseño de la Investigación.....	47
3.2. Población y muestra.....	47
3.3. Método de la investigación.....	48
3.4. Tipo de Investigación.....	48
3.5. Técnicas e Instrumentos.....	48
3.6. Medición de Variables-indicadores.....	49
3.7. Elaboración de Instrumentos.....	49
CAPÍTULO IV: RESULTADOS.....	50
4.1. Descripción e Interpretación de Resultados.....	50
4.2. Propuestas de solución.....	56
CAPÍTULO V: CASO PRÁCTICO.....	59
5.1. Planteamiento del caso práctico.....	59
5.1.1. Visión, misión y valores.....	60
5.1.2. Estructura orgánica.....	61
5.1.3. Descripción del proceso de almacenaje.....	63
5.1.4. Puntos críticos identificados en el área de almacenaje.....	65
5.1.4. Matriz de riesgos del área de almacenaje.....	85
5.2. Medidas correctivas.....	87
5.2.1. Implementar el control de calidad en el almacén.....	87
5.2.2. Implementación de un manual de organizaciones y funciones.....	87
5.2.3. Implementar una planificación mensual para cotizar los proveedores y prevenir el riesgo económico:.....	88
5.2.4. Implementar restricciones al ingreso del almacén.....	89
5.2.5. Aplicar un método de valuación de las existencias y elaborar el inventario físico.....	90
5.3. Estados financieros.....	92
CAPÍTULO VI: ESTANDARIZACIÓN.....	94

	Pág.
6.1. Normas técnicas	94
CONCLUSIONES	96
RECOMENDACIONES	98
BIBLIOGRAFÍA	100
ANEXOS.....	103

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°1: Matriz de Indicadores de Logros de Objetivos.....	18
Cuadro N°2: Medición de Variables-indicadores.....	49
Cuadro N°3: Estructura orgánica.....	61
Cuadro N°4: Flujograma del Proceso de almacenaje.....	64
Cuadro N°5: Escala Valoración de Riesgo.....	85
Cuadro N°6: Matriz de riesgos.....	86
Cuadro N°7: Cuadro de cotización a proveedores.....	88

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: ¿Cómo consideras los recursos existentes en el área de almacén?.....	51
Gráfico N° 2: ¿Cómo consideras los controles aplicados en el área de almacén?.....	51
Gráfico N° 3: ¿Cómo consideras los controles implementados con relación al cumplimiento de los objetivos?.....	52
Gráfico N° 4: ¿Cómo calificas la obtención de información para la realización de las funciones con facilidad en el área de almacén?.....	52
Gráfico N° 5: ¿Cómo calificas la supervisión y monitoreo en el área de almacén?.....	53
Gráfico N° 6: Las reuniones de coordinación con los colaboradores en el área de almacén son:.....	53
Gráfico N° 7: ¿Cómo calificas los Servicios de Gourmet en relación al año anterior?	54
Gráfico N° 8: ¿Cómo calificas el control de ingresos y salidas de insumos en el área de almacén?.....	54
Gráfico N° 9: ¿Cómo calificas la coordinación entre el área de cocina y de almacén?.....	55
Gráfico N° 10: Los procedimientos para el control de calidad son:	55
Gráfico N° 11: ¿Cómo calificas al responsable de control de calidad de los insumos del área de almacén?.....	56

INTRODUCCIÓN

La presente investigación, titulada “Evaluación del control interno en el proceso de almacenaje de insumos según el marco integrado COSO 2013 en el restaurant TUTTIMAR EIRL distrito de Miraflores en el año 2017” tiene como finalidad determinar la influencia que ejerce el control interno en el área de almacenaje; lo cual, es imprescindible para la empresa ya que permitirá mejorar los procesos y las diversas actividades que se llevan a cabo en el almacén. El trabajo está organizado en 6 capítulos que son:

Capítulo 1: Planteamiento del problema, describimos el problema principal del restaurant Tuttimar EIRL, a su vez, se detallan los objetivos de la investigación, vale decir lo que se busca alcanzar con la investigación y el por qué este tema es de importancia para la empresa y otras de problemas similares.

Capítulo 2: Marco teórico, describimos los principios del control interno y los efectos que tendrán en el área del almacén, a su vez se detallan estudios realizados por otros investigadores relacionados al tema de estudio y se definen conceptos relacionados al control interno, inventario y almacenaje.

Capítulo 3: Metodología, utilizamos el diseño no experimental – descriptivo; la población a la que estuvo la investigación fue a todos los restaurants de Lima; así como también las técnicas aplicadas para la obtención de datos a través de la encuesta.

Capítulo 4: Resultados, de acuerdo a los datos obtenidos anteriormente se muestran con gráficos los resultados obtenidos de la encuesta, para luego interpretarlos; a su vez se proponen propuestas de solución para el área de almacenaje

Capítulo 5: Caso práctico, se desarrolla el problema con información real, los cuales están sustentados en los estados financieros de la empresa.

Capítulo 6: Estandarización, se realizan comentarios relacionados a las normas legales y contables aplicados en la presente investigación.

Finalmente, las conclusiones y recomendaciones a las que se llegaron durante la investigación.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la Realidad Problemática

En la actualidad el control interno juega un papel importante tanto a nivel global como organizacional ya que en todas las empresas siempre ha sido indispensable su aplicación en todas las áreas, pero son pocas las que ponen en práctica o que aplican de manera correcta debido a que desconocen el impacto o los beneficios que puede llegar a tener con una correcta aplicación del control interno.

El problema del control interno no solo se está generando en nuestro país, sino a nivel mundial, hoy en día, más que nunca, es indispensable conocer y definir un proceso de Control Interno adecuado, a fin de que la empresa esté en capacidad de identificar y prevenir eventuales riesgos para el negocio, ya que al no aplicar un correcto control interno en las empresas se están generando pérdidas económicas, que en algunos casos llegan a ser significativas, y en su mayoría son los mismos trabajadores que debido a la falta de un control interno en los inventarios llegan a cometer ciertas irregularidades que afectan a la empresa.

El control interno es una herramienta que debería ser aplicado para todas las empresas, nos ayudaría a obtener un adecuado control y reconocer las deficiencias de los procesos; como, por ejemplo, en el caso de inventario obtenemos la cantidad necesaria que se necesita y que esta sea en el momento oportuno lo cual ayude a reducir los costos, permitiendo incrementar la eficacia y eficiencia en el área de existencia. Otro factor que puede influir es que el almacén no dispone de suficiente espacio, ya que los pasillos no se respetan y cualquier espacio o esquina es buena para dejar los insumos lo que haría que el producto pueda sufrir una merma en su calidad si no tiene un tratamiento específico y adecuado a sus necesidades, como, una zona de temperatura controlada.

La mayoría de las empresas no han logrado subsistir al no tomar importancia al control interno, causando que las actividades sean deficientes y poco productivas, ocasionando riesgos de desviación de información, por ejemplo, la materia prima en el área de inventario, el cual es primordial para el buen funcionamiento; sin ello, no se va a poder desarrollar las operaciones de la empresa. Esto llevo también a que las personas que toman las decisiones lo estén haciendo de manera inadecuada debido a que no saben los riesgos que se están asumiendo al no mantener un control en el área de inventario.

Uno de los componentes más importantes del Control Interno es el relativo a las Actividades de Control, a través de esta se van a establecer que acciones se van a llevar a cabo para la reducción de un riesgo ya sea mínimo o potencial; en muchos casos en la empresa no se cuentan con las políticas necesarias y no exista un orden en las funciones que se realizan, así como también no existe una correcta segregación de funciones lo que lleva a que los trabajadores no tengan en claro cuáles son sus funciones en la empresa y lo realicen de manera repetitiva.

Cabe resaltar que en el Perú el sector gastronómico se está desarrollando de una manera muy acelerada, debido a la cantidad de empresas que hay en nuestro rubro, el cual es un factor muy importante para el desarrollo y crecimiento de nuestro país, es por eso que en algunas empresas se han visto obligados a tomar la decisión de invertir en un estudio para la aplicación de un control interno el cual les ayude a verificar si se están realizando de manera correcta sus operaciones y funciones.

La gestión de los almacenes a veces adolece de una falta de integración entre los diferentes procesos que se realizan en la empresa: recepción, transferencias y consumos debido que no hay traspaso de información de un área a otro lo cual llega a perjudicar a la empresa por la falta de comunicación entre sus trabajadores. Tanto es así, que el trabajo en ocasiones o no se hace o se duplica.

Esta situación ha hecho que la empresa se perjudique por no haber implementado y poner en práctica los principios que nos brindan el COSO 2013; por lo cual, se ha plasmado las siguientes situaciones que genera una probabilidad e impacto crítico: los colaboradores desarrollan sus funciones por medio de una comunicación electrónica, hay colaboradores que desarrollan duplicidad de funciones generando una inadecuada gestión, no tienen restricción de personal para el acceso del área del almacén generando pérdidas de insumos; además de no tener un procedimiento para monitorear el control de calidad de los insumos en el momento del ingreso y el abastecimiento del almacén.

1.2. Delimitación de la Investigación

Esta investigación está basada en la realidad de la empresa TUTTIMAR EIRL, ubicada en Malecón 28 de Julio 390 – Miraflores – Lima – Perú. El rubro de la empresa es el servicio de buffet en la ciudad de Lima, la información obtenida, fue facilitada por parte del Gerente General de la empresa.

Esta investigación se basa en el periodo de 2017, el estudio comprende la Evaluación en el proceso de almacenaje de insumos según el COSO 2013 para medir la rentabilidad, sobre la base de la evaluación de inventarios, siendo uno de los procesos importantes de la empresa Tuttimar, para ello se consideró dentro de las ciencias contables, orientarlo a la evaluación de control interno como parte de la Auditoría. Esta investigación demandó para su desarrollo y ejecución alrededor de cuatro meses, es decir de setiembre a diciembre del 2018.

1.3. Formulación del Problema de la Investigación

1.3.1. Problema Principal

¿De qué manera la evaluación del control interno influye en el proceso de almacenaje de insumos según el COSO 2013 en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?

1.3.2. Problemas Secundarios

- ¿Cómo evaluar el ambiente de control según el COSO 2013 en el proceso de almacenaje de insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?
- ¿Cómo la evaluación de riesgos permite mitigar las incidencias en el proceso de almacenaje de insumos según el COSO 2013 en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?

- ¿De qué manera las actividades del control permiten evaluar el proceso de almacenaje de insumos según el COSO 2013 en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?
- ¿De qué manera la información y comunicación permite mejorar el proceso de almacenaje de insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?
- ¿De qué manera la supervisión y monitoreo influye en el proceso de almacenaje de insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?
- ¿De qué manera la evaluación en el proceso de almacenaje permite mejorar la calidad de los insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?

1.4. Objetivos de la Investigación

1.4.1. Objetivo General

Determinar la influencia de la evaluación del control interno según COSO 2013 en el proceso de almacenaje de insumos.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Analizar según COSO 2013 el ambiente de control en el proceso de almacenaje.
- Establecer según COSO 2013 procedimientos que permitan mitigar las incidencias en el proceso de almacenaje de insumos.
- Determinar según COSO 2013, las evaluaciones de actividad de control que permitan el proceso de almacenaje.

- Establecer adecuados métodos de información y comunicación en el proceso de almacenaje de insumos.
- Determinar la influencia de la supervisión y monitoreo en el proceso de almacenaje de insumos.
- Establecer procedimientos de mejora para el proceso de almacenaje de insumos.

1.5. Indicadores de Logros de Objetivos

Cuadro N°1: Matriz de Indicadores de Logros de Objetivos

(Elaboración propia)

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	INDICADORES
Analizar según COSO 2013 el ambiente de control del proceso de almacenaje.	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de interacción de los valores y principios de los colaboradores hacia la misión y visión. - Porcentaje de efectividad en las funciones de los colaboradores.
Establecer procedimientos que permitan mitigar las incidencias en el proceso de almacenaje de insumos.	<ul style="list-style-type: none"> - Porcentaje de áreas relacionadas al almacén propensas al riesgo. - Nivel de riesgos existentes en los procedimientos.
Determinar evaluaciones que permite a la actividad de control mitigar los riesgos detectados en el almacén.	<ul style="list-style-type: none"> - Porcentaje de controles necesarios para las áreas relacionadas al proceso de almacenaje. - Nivel de impacto que genera la aplicación de un control. - Nivel de lineamientos estratégicos que ayuda a mitigar los riesgos.
Establecer adecuados métodos de información y comunicación en el proceso de almacenaje de insumos.	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de accesibilidad de la información para los colaboradores. - Cantidad de canales de comunicación en la organización.
Determinar la influencia de la supervisión y monitoreo en el proceso de almacenaje de insumos.	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de monitoreo ante los procedimientos. - Porcentaje de cumplimiento de objetivos.
Establecer procedimientos de mejora para el proceso de almacenaje de insumos.	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de impacto en los estados financieros del 2017. - Nivel de parámetros de evaluación en el control de calidad. - Nivel de conocimiento de los colaboradores sobre el control de calidad en el almacén. - Nivel de la evaluación del control de calidad.

1.6. Justificación e Importancia

Este trabajo de investigación se inicia debido a que una de las integrantes del grupo trabaja en la empresa TUTTIMAR EIRL que presta el servicio de buffet marino criollo para los socios e invitados del Club Tennis Las Terrazas de Miraflores, lugar donde se encuentra ubicado; dicho restaurant tiene como principal problema el procedimiento que se lleva a cabo en el almacén; debido; fundamentalmente a la falta de atención e importancia en la aplicación del control interno; por dos razones, el primero es el desconocimiento del dueño sobre el control interno de la empresa y el segundo es que tienen procedimientos deficientes que generan riesgos; los cuales, impiden el pronto desarrollo, crecimiento y expansión de la misma. Desde sus inicios hasta la actualidad ha presentado problemas en el área del almacén generando una desorganización con los insumos.

Cabe mencionar que en la empresa existen controles, pero surge una profunda debilidad; ya que, carecen de políticas inadecuadas a la realidad de la empresa es ahí donde nosotros queremos dar a conocer a la empresa la importancia que tiene la correcta aplicación del control interno al momento de verificar y validar las operaciones que se dan en el proceso de insumos, así como también alcanzar y obtener un mayor beneficio, a través de las existencias generando una información confiable y relevante para que la gerencia pueda tomar decisiones de manera satisfactoria.

El Control Interno es un sistema integrado que contribuye a toda la organización; constituido por sus normas, principios, procedimientos; con el fin de minimizar los riesgos y que lo apliquen de manera eficiente y eficaz; generando, el cumplimiento de las metas y/o objetivos establecidos y presentando una información confiable y relevante.

Asimismo, en la empresa al tener insuficiencia de controles en el almacén no obtienen un adecuado control en las transacciones de las existencias como las entradas y salidas del almacén; lo cual, ha llevado muchas veces a que los insumos se extravíen o que no apliquen un adecuado control de calidad es por eso que es necesario establecer actividades de control y políticas en la empresa en las cuales se rijan los trabajadores y estén obligados a cumplir, a su vez en esta investigación no solo buscamos la solución al mayor problema que tiene la empresa ,si no también establecer estrategias para una mejor gestión en las existencias de la empresa , para lo cual debemos aplicar un eficiente control interno que mejore esta gestión y optimice los procesos que se llevan a cabo en el proceso de compra.

Para ello iniciaremos con la evaluación de los controles para observar si son suficientes y cuentan con la capacidad de minimizar los riesgos existentes verificando o si es necesario implementar el control interno.

Cabe mencionar que esta investigación no se limita a criticar las deficiencias; si no a proponer las medidas que se consideren convenientes, indicando las posibles mejoras que se logran con la aplicación de un adecuado control interno de las existencias y que una vez aprobadas se podrán obtener mayores beneficios, con un alto nivel de motivación, operatividad y rendimiento, pudiendo alcanzar así sus objetivos.

Esta investigación está diseñada para evaluar los riesgos y deficiencias que se encuentren en el área de almacén de insumos, según el COSO 2013, esto es de gran importancia puesto que nos permitirán no solo la detección e identificación de riesgos, manejo inadecuado de recursos, sino, establecer políticas y manuales al proceso de almacenaje de la organización, esto será beneficioso para la empresa porque permitirá un mejor control, va a permitir accionar planes para la correcta gestión y va ayudar en la toma de decisiones.

Hoy en día en el Perú, el control interno se ha convertido en un tema muy importante para muchas empresas en diferentes sectores tanto locales como internacionales debido a que muchas no tienen un conocimiento claro del impacto y el beneficio que nos generaría primero lo implementamos y lo ponemos en práctica de manera adecuada; de esta manera cualquier riesgo que obtenga de probabilidad alta lo pondremos enfrentar; para ello, es fundamental que toda empresa deba tener un manual de funciones y organizaciones; ya que, dicha información ayudará a gestionar nuevos controles.

La realización de dicha investigación es fundamentada a base de la recolección de ideas y búsquedas de alternativas ante la implementación propuesta para la mejora de los controles débiles en el proceso del almacén.

1.7. Limitaciones

Las limitaciones que tuvimos en nuestra investigación fueron, el no encontrar información específica en páginas web, libros, revistas referida a almacenes de insumos en restaurantes.

Tuvimos retraso en obtener información financiera de la empresa, debido a que el contador que tiene toda la información es externo.

Una de las limitaciones fue la falta de tiempo, por tener que cumplir a su vez con responsabilidades laborales.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación del Caso

El COSO 2013 es una herramienta que ayuda a la empresa a obtener una seguridad razonable para el cumplimiento de sus objetivos a través de sus principios ayudando a obtener un conocimiento general sobre la empresa, los riesgos a los que están expuestos y de ser así implementar acciones; lo cual, les permita mitigar dichos riesgos; a su vez, métodos para informar al personal sobre las medidas correctivas aplicadas; así como también programar supervisiones para verificar el cumplimiento de los controles; ya que, las empresas en su mayoría se enfocan únicamente en obtener una mejor rentabilidad desconociendo que en el COSO tienen una herramienta importante el cual les permite obtener un mayor beneficio rentable.

Es así que, el área de almacenaje de una empresa es de suma importancia ya que es ahí donde se guardan las diversas mercaderías con las que se cuentan una vez que hayan pasado por un proceso de control de calidad; es por ello que se deben tener ciertas normas y políticas en ella para su correcto funcionamiento y almacenamiento, de esta manera a través del COSO se van a poder detectar los puntos críticos que se hallan en el almacén y posteriormente aplicar controles los cuales permitan minimizar

los riesgos; asimismo, deben ser comunicados a todas las áreas los controles aplicados y también implementar una programación de prioridades donde especifiquen las fechas de inventarios, mantenimiento de equipos y supervisión del proceso de control de calidad.

2.1.1 COSO 2013

El COSO 2013 es una herramienta importante que con su actualización nos ayudara a que el control interno. Es así que la misión del COSO es:

Proporcionar liderazgo intelectual a través del desarrollo de marcos generales y orientaciones sobre la Gestión del Riesgo, Control Interno y Disuasión del Fraude, diseñado para mejorar el desempeño organizacional y reducir el alcance del fraude en las organizaciones. (Deloitte,2015, p. 6)

El COSO con su nueva versión nos ayudara a mejorar y actualizar el control interno que se lleva a cabo en la organización, la cual nos proporciona orientaciones las cuales nos ayuden a aplicar de mejor manera el control interno.

2.1.1.1. Ambiente de control

La mayor parte de las empresas no aplican de manera correcta el ambiente de control debido a que no conocen la importancia del ambiente de control como se explica a continuación:

La esencia de cualquier negocio es su gente, sus atributos individuales, incluyendo la integridad, los valores éticos y la competencia y el ambiente en que ella opera. La gente es el motor que dirige la entidad y el fundamento sobre el cual todas las cosas descansan. (Guerrero y Mangones, 2016, p.35).

Es así que, la importancia del ambiente de control debe ser de conocimiento para todo el personal de la empresa, ya que son ellos los

que van a tomar las decisiones e inculcar a los trabajadores las normas procesos que se llevan a cabo en la organización.

2.1.1.1.1. Demuestra compromiso con la integridad y los valores éticos

En la empresa se deben tener en claro cuáles son los valores éticos, así como la integridad en sus funciones por ello, Meléndez (2016) menciona que:

El titular o funcionario designado debe incorporar estos principios y valores como parte de la cultura organizacional, de manera que subsistan a los cambios de las personas que ocupan temporalmente los cargos en una entidad. También debe contribuir a su fortalecimiento en el marco de la vida institucional y su entorno. (p.66)

Según lo indicado, los altos funcionarios, son quienes determinan los estándares de conducta que esperan obtener en su organización además son quienes deben demostrar a través de sus acciones y comportamientos la importancia de la integridad y de los valores éticos.

2.1.1.1.2. Ejerce responsabilidad de supervisión

En una empresa siempre es fundamental tener una forma de supervisar las distintas responsabilidades que se designan a las distintas funciones, como se explica a continuación:

La supervisión debe ser llevada a cabo por la alta dirección la cual debe apoyarse de estructuras y procesos que la dirección a establecido a las áreas. Por ejemplo, la alta dirección puede centrarse en asuntos tales como la tecnología u otros aspectos que requieran una atención pormenorizada. La dirección evalúa continuamente los riesgos que ejercen los cambios del entorno operativo y aborda las implicaciones que puedan tener para el sistema de control interno (COSO, 2013, p. 44).

Es por ello que, la responsabilidad recae en la alta dirección la de supervisar las distintas operaciones y actividades que se llevan a cabo en la organización, así como también la de contar con personal calificado de acuerdo al cargo que va a desempeñar.

2.1.1.1.3. Establece estructura, autoridad, y responsabilidad

Una de las formas más adecuadas de tener un adecuado ambiente de control es estableciendo una estructura organizacional.

Para Meléndez (2016), la estructura organizacional estará en función de la naturaleza de los procesos y abarcará a los distintos niveles jerárquicos, estableciendo manuales de procesos y funciones además contratando al personal que se necesite para cubrir dichos puestos (p. 61).

La empresa a través de una estructura organizacional deberá reflejar cuál es su misión y objetivos, así como también establecer cuáles son las pautas que se deben seguir es decir la alta dirección designa al responsable de cada función y las distintas tareas a desarrollar en cada área por el trabajador, así como los procesos a llevar a cabo en cada una de ellas.

2.1.1.1.4. Demuestra compromiso para la competencia

En toda empresa se debe tener presente la cualidad de la competencia la cual nos ayuda a ser más responsables es por ello que, Ortega, Padilla, Torres y Ruz (2017) menciona que:

[...] ayudan a garantizar que se asigne al personal calificado y capacitado la responsabilidad de comprar bienes y servicios, de recibirlos y almacenarlos. El compromiso con la competencia del personal de la planta

contribuye a garantizar que el proceso de manufactura sea eficaz y eficiente y que se lleva a cabo las actividades obligatorias de control. (p. 9)

Se debe seleccionar a un personal adecuado para cada área es decir que este calificado y demuestre un compromiso con la empresa, así como también que pueda agregar un valor en las funciones que desarrolle. Es responsabilidad de la alta gerencia comunicar al trabajador los controles que se estén aplicando en la empresa, también el de supervisar el cumplimiento de esta.

2.1.1.1.5. Hace cumplir con la responsabilidad

Los trabajadores deben tener en claro sus responsabilidades y a su vez hacerles saber que hay un mecanismo que los evalúa.

La empresa a través de una estructura debe hacer que el personal sea responsable en las funciones que desempeña y de ser el caso aplicar medidas correctivas; a su vez puede establecer incentivos en toda la empresa reflejando la conducta esperada, la cual permita el logro de objetivos (PWC, 2015, p.26).

Es así que, la empresa debe diseñar mecanismos los cuales le permitan identificar que procedimientos cuentan con falencias las cuales necesiten que se tomen acciones para mejorarlas ya que pueden estar impidiendo el logro de los objetivos.

2.1.1.2. Evaluación de riesgos

En la evaluación de riesgos se identifica y se analiza en un procedimiento a base de amenaza; para ello la entidad debe tener: La fijación de objetivos es el camino adecuado para identificar factores críticos de éxito. Una vez que tales factores han sido identificados, la gerencia tiene la responsabilidad de establecer criterios para medirlo y prevenir su posible ocurrencia a través de mecanismos de control e información. (Estupiñan, 2015, p. 56)

Generando los controles internos efectivos con el propósito de obtener información financiera razonable y verificar los objetivos y metas alcanzados.

2.1.1.2.1. Especifica objetivos relevantes

La compañía no identifica los riesgos de fuentes extranjeras o fuentes internas primero debemos conocer el planeamiento de los procesos por cada área; y a su vez evaluar el impacto que incurra en los estados financieros del periodo para mejorar la toma de decisiones de la gerencia, como se menciona a continuación:

A través de la identificación y la valoración de los riesgos se puede evaluar la vulnerabilidad del sistema, identificando el grado en que el control vigente maneja los riesgos. Para lograr esto, se debe adquirir un conocimiento de la entidad, de manera que se logre identificar los procesos y puntos críticos [...]. (Meléndez, 2016, p.71)

Como confirma la cita, son muy vulnerables la evaluación de los riesgos debido que va a depender que los colaboradores tengan la capacitación y los conocimientos suficientes y capaces de identificar y mitigar los riesgos.

2.1.1.2.2. Identifica y analiza los riesgos

Para la detección de los riesgos no aplicaron los factores internos que son la infraestructura, personal, procesos y tecnología y los factores externos que son las economías, medioambientales, políticos, sociales y tecnológicos.

Para Meléndez (2016), la metodología de identificación de riesgos de una entidad puede una combinación de técnicas vinculadas con herramientas de apoyo. Las técnicas de identificación de riesgos, deben tomar como base eventos y tendencias pasados, así como técnicas de prospectiva en general. (p.73)

Como confirma la cita la detección de riesgos surgen por eventos pasados o por técnicas debido a que no se ha implementado procedimientos adicionales de control para los riesgos generando el incremento de probabilidad y de impacto.

2.1.1.2.3. Evalúa el riesgo de fraude

La empresa deberá hacer una evaluación en los procedimientos; con el fin de alcanzar los objetivos “Para Deloitte primero deben identificar los tipos de factores de riesgos como en los procesos (son la debilidad de controles, la falta de políticas, procedimientos y supervisión), personal (debido a la alta rotación del personal) y al sistema (por la inadecuada segregación de funciones, falta de controles automáticos, debilidad en el monitoreo de las operaciones).” (Deloitte,2015, p. 24)

Para conocer la probabilidad y evaluación de fraude (ya sea en el área de operaciones, chef, mozos y cajas) se debe desarrollar el MOF y políticas el entendimiento de la compañía, para minimizar los riesgos e implementar controles, eliminar los procedimientos deficientes y obtener una estructura general óptima.

2.1.1.2.4. Identifica y analiza cambios importantes

La empresa deberá tener los recursos suficientes ante la variedad de cambios en su entorno como regulatorio, económico y sectorial; ya que, nos limita a obtener las condiciones deseadas; para ello, debemos estar actualizados aplicando estrategias como “Deloitte (2015) que establece la manera de que los cambios que se van efectuando en el proceso tecnológico, del personal, de estructura se comuniquen a los trabajadores, se analice con aquellos afectados; para que el cambio se asuma como una transformación en el entorno de control que, necesariamente, propiciará nuevos riesgos.” (p. 29)

Como confirma la cita, el proceso ante el impacto de un riesgo es fundamental; para ello debemos obtener herramientas que nos ayudarían a identificar los riesgos.

2.1.1.3. Actividades de control

Se sabe que una vez detectado los riesgos se debe tomar acciones sobre estas es ahí la importancia de las actividades de control, como se explica a continuación:

El modelo COSO pretende que las actividades de control se fundamenten en el grado de riesgo y no sobre la base de los posibles errores que las personas puedan cometer, de tal forma que exista una correlación entre la intensidad del riesgo y la actividad de control. (Castañeda, 2014, p.137)

Es así que, las actividades de control, establecen procedimientos y políticas; con el fin, de aplicarlos de manera adecuada para mitigar los riesgos inherentes y cumplir con los objetivos eficientes y eficaces.

2.1.1.3.1. Selecciona y desarrolla actividades de control

La entidad no cuenta con un manual de procedimientos de operaciones formal; por lo cual, es desarrollado a base del conocimiento y la experiencia de cada colaborador y es comunicado de manera verbal al dueño: siendo esta un principio fundamental como se explica a continuación:

La organización despliega actividades de control a través de políticas que establecen lo que se espera y procedimientos que ponen dichas políticas en acción. (Deloitte, 2015, p.16)

Por ello, se dice que la mejora continua es un proceso estructurado por los participantes de todas las áreas para poder aportar procedimientos creativos y siendo crítico; con la manera de llevar a cabo las actividades y obtener una mejora hacia la eficiencia en el uso de los recursos y analizar el valor.

2.1.1.3.2. Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología

Muchas entidades para obtener menos costos y mayor beneficio en la tecnología autorizan que un colaborador que realice todo el proceso de una transacción; es decir, desde que encuentra al proveedor, lo registra hasta lo cancelo obteniendo como resultado un incremento del riesgo con un impacto alto generando un mayor costo y un menor beneficio.

Según Auditool (2014) nos indica que debido que no hay restricción en el sistema de la información se a basará en aplicar el control general que se basa a las operaciones relacionadas a la tecnología y controles de aplicación que es el aseguramiento del funcionamiento y la confiabilidad de las transacciones. (p. 1).

Es así que, la alta dirección establece en aplicar los controles con el propósito de la distribución de funciones que resguardar los recursos; por ello, es importante que el colaborador responsable tenga el conocimiento y la experiencia suficiente para llevar las funciones; además; de las capacitaciones y evaluaciones que se realizan para medir el desempeño y explotar o presentar valor agregada que le genera y se beneficia la empresa evitando pérdidas por fraude o negligencia.

2.1.1.3.3. Se implementa a través de políticas y procedimientos

La entidad no ha actualizado sus políticas y el manual de procedimientos de funciones aun siendo fundamentales; debido que son los parámetros que están relacionados hacia la visión, el objetivo y para las tomas decisiones como un

financiamiento o inversión de la compañía, como se explica a continuación:

Los procedimientos deberán incluir el plazo en el que una actividad de control y cuales quiera medidas correctivas de seguimiento deben ser llevadas a la práctica. (COSO, 2013, p. 119)

Por ello, es responsabilidad de la gerencia en establecer la actualización de la implementación del manual de procedimientos y políticas de manera eficaz y eficiente; ya que son los lineamientos que nos ayudara, a obtener una mayor capacidad ante los riesgos inherentes, detectados, preventivos y correctivos que hacen parte del proceso de almacén; además de usar los métodos de control generando una serie de beneficios clave.

2.1.1.3.4. Usa información Relevante

La entidad debe verificar si los controles aplicados son los adecuados; para ello, Según “Ernst & Young (2016) deberá analizar, seleccionar, desarrollar e implementar controles antifraude preventivos y detectivos para mitigar la ocurrencia de eventos de fraude o que no sean detectados de manera oportuna.

La dirección es el responsable de comprobar que los mecanismos de los controles de la entidad sean eficientes y tiene la capacidad en controlar los riesgos.

2.1.1.4. Información y comunicación

La información y comunicación hace referencia a la forma en que las áreas identifican e intercambian información, así como la comunicación con el exterior, esta información es necesaria para la toma de decisiones, es por eso que:

La comunicación a su vez ayuda al personal a conocer sus responsabilidades en base al control de sus actividades, los canales de comunicación ayudan a brindar información a los gerentes de los hechos relevantes y críticos de la empresa, por otra parte, la comunicación con el exterior ayuda a comunicarse con los clientes, proveedores entre otros. (Estupiñan, 2015, p. 64)

Como afirma la cita, la información es de mucha importancia en la empresa, puesto que esta permite un mejor desenvolvimiento de las funciones de los trabajadores, y una buena comunicación con los clientes y proveedores, de esta manera cumplir de los objetivos.

2.1.1.4.1. Comunica internamente

Toda empresa necesita de la comunicación para lograr la efectividad y eficiencia en sus procesos, como se explica a continuación:

[...] La comunicación es el proceso continuo e iterativo de proporcionar, compartir y obtener la información necesaria. La comunicación interna es el medio por el cual la información se difunde a través de toda la organización, que fluye en sentido ascendente, descendente y a todos los niveles de la entidad. (Meléndez, 2016, p.48)

Como afirma la cita, la comunicación es de vital importancia para fomentar el compromiso y la participación. Y es que los trabajadores conocerán los objetivos de la empresa, se sentirán valorados, tendrán mayor confianza en sus superiores, además, este tipo de comunicación en la empresa permitirá una mejor adaptación a los cambios que se produzcan, aumentará el compromiso e implicación en cada una de las tareas. Y se creará un clima de trabajo más ameno e integrador.

2.1.1.4.2. Comunica externamente

La comunicación externa es muy importante en esta empresa, siendo uno de los factores imprescindibles para que esta funcione y se desarrolle adecuadamente.

Los clientes y proveedores podrán aportar información de gran valor sobre el diseño y la calidad de los productos o servicios de la empresa, permitiendo que la empresa responda a los cambios y preferencias de los clientes. Se deberá considerar la adecuación de los sistemas de información y la comunicación a las necesidades de la empresa. (Eslava 2013 :59)

Como afirma la cita, la comunicación con los proveedores y clientes es muy importante para el control interno, ya que ayuda a la empresa a mejorar en los puntos que está fallando, por otro lado le da una idea de cómo satisfacer al cliente y como trabajar en armonía con sus proveedores.

2.1.1.5. **Supervisión y seguimiento**

En toda empresa se debe supervisar evaluando de manera continua para así determinar si los componentes se están cumpliendo de manera correcta.

La realización de las actividades diarias permite observar si efectivamente los objetivos de control se están cumpliendo y si los riesgos se están considerando adecuadamente. Los niveles de supervisión y gerencia juegan un papel importante al respecto, ya que ellos son quienes deben concluir si el sistema de control es efectivo o ha dejado de serlo, tomando las acciones de corrección o mejoramiento que el caso exige. (Estupiñan 2015, p.65)

Como afirma la cita, se supervisa todas las áreas para asegurar que los controles internos se están aplicando de manera correcta para el logro de los objetivos de la empresa.

2.1.1.5.1. Conduce evaluaciones continuas y/o independientes

La organización supervisa todas las áreas para asegurar que todos los componentes de control interno se lleven a cabo, como se explica a continuación:

Como parte de la supervisión de los cinco componentes, la dirección utilizara estas evaluaciones para determinar si se han definido, puesto en funcionamiento y desplegado controles que lleven a cabo los principios a los distintos niveles de la organización y de sus unidades de negocio (COSO, 2013, p. 143).

Como afirma la cita, la supervisión tiene que ser constante mediante evaluaciones continuas que nos permitan obtener buenos resultados y así concluir en un buen funcionamiento de la empresa.

2.1.1.5.2. Evalúa y comunica deficiencias.

La supervisión es una actividad basada en técnicas que tiene como fin identificar aspectos que requieran de atención y a través de su utilización contribuye al éxito de la empresa.

Una vez evaluadas las deficiencias de control interno y comunicadas a los responsables de adoptar medidas correctivas, la dirección efectuara un seguimiento de si

dichos esfuerzos correctivos se han llevado a cabo de forma oportuna. Las personas responsables de adoptar medidas correctivas normalmente serán distintas a las personas encargadas de llevar a cabo las actividades de supervisión. (COSO, 2013, p. 152).

Como afirma la cita, los resultados de las evaluaciones son muy importantes para poder comunicar las deficiencias para que las personas responsables puedan adoptar medidas correctivas y así la alta dirección poder solucionar los problemas de manera oportuna.

2.1.2. Proceso de Almacenamiento de insumos

El proceso de almacenamiento es muy importante para que no existan faltantes ni sobrantes de insumos para la preparación de los platos, a continuación, la cita nos explica lo siguiente:

Dentro de las funciones que más se complican en un restaurante está el control y el registro de mercancías en el almacén, ya que en él se maneja una gran cantidad de productos de muy diversas naturalezas y de muy diferentes rotaciones y caducidades. Por lo tanto, el objetivo de este tema es analizar los factores más importantes que influyen en el manejo y control del almacén, además del establecimiento de políticas que permitan su adecuado funcionamiento aun cuando se cambie de almacenista. (Cuevas,2002, p.73)

Como afirma la cita, una de las complicaciones más grandes está en el proceso de almacenaje, ya que al manejar una gran variedad de productos es muy complicado su manejo, para mejorar este proceso es bueno establecer políticas, para que cualquier persona que realice el trabajo de almacenero pueda desarrollar las mismas funciones y así cumplir los objetivos.

2.1.6. Almacenamiento

El almacenamiento es un proceso muy importante para toda entidad y más para nuestro tema de investigación, como se explica a continuación:

[...] lo recomendable es comprar por volumen los productos con caducidad mayor a 5 días. Los más frescos como la carne, el pollo, cerdo, pescados, mariscos y las verduras de poca duración en refrigerador se deberían comprar diariamente, dependiendo de la necesidad de la empresa y de la motivación del empresario para llevar a cabo todas las acciones tendientes a ofrecer productos de la máxima calidad (FIAEP, 2014, p.43).

Como afirma la cita, el área de caja, el chef y el asistente del almacén deben realizar un presupuesto de gastos; para poder realizar las adquisiciones de manera organizadas y no adquirir insumos al último momento que se solicita; ya que genera más gastos que ganancias.

El responsable de almacén es una de las piezas principales en este proceso, podemos verlo en la siguiente cita:

[...] hoy en día la figura del responsable de almacén es algo más que el custodio de la mercancía almacenada, considerándose básicamente un gestor de recursos (materiales y humanos), cuya utilización debe "optimizar para cumplir con los objetivos de servicio impuesto por el departamento comercial de acuerdo con las exigencias del mercado. En definitiva, se trata de dar el máximo servicio en términos de tiempo de respuesta y calidad del servicio a un coste aceptable por la empresa. (Anaya, 2008, p. 28)

Es por ello que, si el responsable de almacén cumple con sus funciones, se logra optimizar los recursos, para poder lograr los objetivos y así poder generar una mayor rentabilidad.

En la compra y almacenamiento de insumos el responsable de almacén debe supervisar constantemente para poder verificar si existen mermas

La gestión de la merma es un conjunto de actividades que se realizan en un restaurante para darle un uso eficiente a todos los insumos necesarios para la preparación de alimentos, de tal manera que se generen menos desperdicios de comida. (OIT ,2014, p. 4)

Es por ello que, el responsable de almacén debe revisar frecuentemente que no existan productos empaquetados vencidos, y que, los productos que son almacenados a temperatura ambiente no se encuentren podridos.

2.1.6.1. Inventario

De acuerdo a la Sección 13 Inventarios:

Los inventarios son activos: (a) poseídos para ser vendidos en el curso normal de las operaciones; (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o (c) en forma de materiales o suministros que se consumirán en el proceso de producción o en la prestación de servicios. (p.2)

Según la Sección 13 Inventarios, son todos los activos que son poseídos por la empresa que están destinados para la venta, las cuales pueden estar en cualquiera de sus formas ya sea como materiales, suministros o para la prestación de servicios.

Uno de los procesos importantes también es el de gestión de inventario ya que nos va a ayudar en cuanto a la rotación del inventario.

En el entorno empresarial se conoce la gestión de inventario como al proceso encargado de asegurar la cantidad de productos adecuados en la organización, de tal manera que se pueda asegurar la operación continua de los procesos de comercialización de productos a los clientes; es decir, asegurar que las operaciones de manufactura y distribución no se detengan, cumpliendo con las promesas de entrega de productos a los clientes. (Zapata, 2014, p.11).

Uno de los enfoques más importantes es la gestión de inventarios ya que a través de él se va a tener una coordinación al momento de determinar la cantidad adecuada y necesario de productos, satisfaciendo a la empresa y las necesidades del cliente.

Los insumos que se encuentran en almacén deben ser inventariados como explica la cita:

Los inventarios físicos son recuentos de los productos que están en existencias en el almacén y se utilizan para poder compararlos con las anotaciones que existen en el inventario permanente, a fin de detectar pérdidas o roturas. Estos inventarios se realizan de forma periódica cada semana, quincena, mes o incluso cada año, dependiendo del nivel de control que sea necesario. (Gonzales, 2014, p. 84)

Como afirma la cita, es recomendable hacer estos inventarios de forma periódica, para este tipo de empresa; en el caso de Tuttimar los inventarios deberían hacerse de manera semanal.

2.1.7. Control de calidad

El control de calidad en la entidad es de suma importancia para la satisfacción del cliente, como se explica a continuación:

El termino control de calidad se refiere a un sistema dentro de una planta de fabricación u organización, por medio del cual se busca que los productos fabricados sean conformes con los parámetros específicos que definen la calidad del producto o servicio. Un programa de control de calidad eficaz no solo garantiza a la dirección que se puede conseguir y mantener una buena calidad en el producto; también reduce los costes e incrementa la productividad. (Enrick, 1997, p.3)

Como afirma la cita, el control de calidad en el área a tratar es muy importante porque nos ayuda a reducir los costos sin desperdiciar mercadería y así poder lograr la satisfacción del cliente.

2.1.7.1. Nivel de supervisión

La calidad de un producto o un servicio es de vital importancia en las organizaciones.

Esto quiere decir que, la calidad puede definirse como un conjunto de características que posee un producto o servicio obtenidos en un sistema productivo, así como la capacidad de satisfacción de los requerimientos del usuario. La calidad supone el cumplimiento por parte del producto de las especificaciones para las que ha sido diseñado, que deberán ajustarse a las expresadas por el cliente (Cuatrecasas, 2011, p.575)

Como se afirma en la cita, todos los productos tienen que pasar por un control de calidad para satisfacer a los clientes, para que de esta manera las ventas aumenten y los clientes recomienden la empresa.

Las compras de productos perecibles tienen un cuidado especial la cual debe mantenerse estrictamente para que esté lista para el consumo.

[...] lo recomendable es comprar por volumen los productos con caducidad mayor a 5 días. Los más frescos como la carne, el pollo, cerdo, pescados, mariscos y las verduras de poca duración en refrigerador se deberían comprar diariamente, dependiendo de la necesidad de la empresa y de la motivación del empresario para llevar a cabo todas las acciones tendientes a ofrecer productos de la máxima calidad. (FIAEP, 2004, p. 43)

Como se afirma en la cita, las carnes y verduras tienen poca duración, es por ello que las compras deben hacerse de manera

especial para poder brindar productos de calidad y satisfacer las necesidades de los clientes.

El almacenamiento de alimentos se hace a temperaturas adecuadas para para retardar el deterioro de estos, conforme se explica a continuación:

[...] cierto tipo de atmósfera modificada podría limitar la proliferación de organismos que ocasionan el deterioro de los alimentos refrigerados. La proliferación de esos microorganismos, que podría inhibir la producción de toxinas o actuar como indicador de unas condiciones insatisfactorias de almacenamiento, quedaría limitada, por lo que la prolongación de la duración en almacén del producto podría dar lugar a la proliferación de microorganismos patógenos sin que hubiera signos de deterioro. (FAO, 1999, p.20)

Como afirma la cita, la refrigeración consiste en la conservación de los productos a bajas temperaturas. De esta forma se consigue que el valor nutricional casi no se diferencie de las de los productos al inicio de su almacenaje. Es por esta razón que los productos frescos refrigerados son considerados por los consumidores como alimentos saludables.

Es importante un responsable de control de calidad en el área de almacén que conozca de productos alimenticios, el responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y físico química mediante métodos rápidos,

que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.
(MINSA, 2006, p. 18)

Como afirma la cita, el responsable de control de calidad de la empresa es de suma importancia, puesto que es el encargado de decidir si el producto que está ingresando a almacén cuenta con los requisitos para poder hacer uso de estos en los platos que se sirvan.

2.2. Antecedentes históricos

A) Según la tesis de Alfaro Dominguez, titulada Los mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes de la provincia de Ayabaca – Piura, del año 2016, para optar por el título profesional de contador público de la Universidad Católica Los Angeles Chimbote, sede Ayabaca, nos indica lo siguiente:

En relación a los mecanismos de control interno en los restaurantes de la provincia de Ayabaca en el año 2015. La investigación determinó que los restaurantes no cuentan con procedimientos de control interno, no aplican medidas en el desarrollo de sus operaciones comerciales, ejecutándolas empíricamente, de acuerdo a sus conocimientos. (Alfaro 2016: 133) Al no contar e implementar un control interno adecuado al rubro de negocio en el que se desempeñan están expuestos a que se les presenten distintos tipos de riesgos ya sean operativos, de fraude o de control los cuales impiden en la mayoría de negocios o restaurantes a cumplir sus objetivos.

B) Según la tesis de Cruz Espinoza, Roxana, titulada Control interno de inventarios y su efecto en la rentabilidad de la Empresa Delicatessen Buffet & catering EIRL Trujillo

año 2017, del año 2017, para optar por el título profesional de contador público de la Universidad Cesar Vallejo, Sede Trujillo, nos indica lo siguiente:

La empresa a investigar cuenta con deficiencias en el área de almacén puesto que no tiene políticas internas ni MOF que regulen el proceso de inventario, la ausencia de cámaras de seguridad, el ingreso de personas no autorizadas a almacén, la falta de capacitación del personal a cargo, el no contar con un sistema de inventario, la manera de retirar su materia prima son los riesgos más preocupantes en el almacén de esta la empresa; al mejorar el control interno en el proceso de almacenaje se podrá tener mayor rentabilidad, esto ayudara a gerencia con la toma de decisiones y poder así controlar sus insumos para no tener problemas de falta de estos o de sobreabastecimiento. La implementación de un sistema de control interno de inventarios, políticas y MOF repercute en la rentabilidad, esto gracias a la capacitación de personal, y al sistema de entradas y salidas de materia prima; todo esto con una constante supervisión. (Cruz 2017: 53) La falta de control interno y políticas en los inventarios es perjudicial para la empresa, muchas empresas tienen mucho riesgo en sus inventarios, las empresas deben aplicar políticas que ayuden en el proceso de almacén.

C) Según la tesis de Escobar Huaroc, Janet Beatriz, titulada Implantación De Un Sistema De Control Operativo Y Contable Para Los Inventarios Y Su Incidencia En La Rentabilidad De La Empresa Centro Acopio & Alimentos El Salvador E.I.R.L., del año 2016, para optar por el título profesional de contador público de la Universidad Autónoma del Perú, sede Lima, nos indica lo siguiente:

La Empresa Centro Acopio & Alimentos El Salvador E.I.R.L. de acuerdo a su rentabilidad tiene un efecto directo con la implementación de un sistema de control

operativo y contable sobre sus inventarios; determinándose que cuenta con un sistema de control operativo contable para los inventarios defectuoso lo que afecta de manera considerable y limita en la rentabilidad de dicha empresa generando que no se desarrolle de una manera correcta. En efecto la gestión que se realiza sobre los inventarios de dicha empresa ya mencionada se halla restringida por no tener las herramientas adecuadas para poder realizar un trabajo adecuado de manera correcta para la realización de todas las actividades programadas. De esta forma si no se planifican los inventarios el trabajo no se realiza de una manera adecuada siendo así que no va permitir que exista una buena atención plasmando una insatisfacción en los clientes por una defectuosa atención generando una baja en la liquidez de la empresa siendo así que no se puede atender adecuadamente las obligaciones en la empresa. (Escobar 2016: 71) Es por ello que la implementación de un sistema de control operativo y contable para las empresas es muy importante ya que esto va causar un efecto en la rentabilidad, este tipo de sistema reduce los riesgos que se presenten en el almacén.

2.3. Definición Conceptual de Términos Contables

- Oferta: “La cantidad de un bien que los vendedores ofrecen al mercado en función del nivel de precio.” (FIAEP, 2014, p.8)
- Demanda: “Se refiere a la cantidad de unidades solicitadas a la empresa. Si existe suficiente inventario, el consumo será igual a la demanda, ya que cada unidad solicitada fue despachada. Si se presenta una ruptura de inventario y durante ese periodo se requieren materiales, la demanda será superior al consumo.” (FIAEP, 2014, p.8)
- Consumo: “Es la cantidad de unidades de un artículo que son retiradas del almacén en un periodo de tiempo determinado. Por ejemplo: Tenemos que al inicio del mes

se tiene inventario de 100 unidades de detergente y al finalizar el mes sólo nos quedan de 20 unidades, podemos decir que el consumo de ese producto es de 80 unidades por mes.” (FIAEP, 2014, p.8)

- Tiempo de Reposición o Reabastecimiento: “El tiempo de reposición es el tiempo comprendido entre la detección de la necesidad de adquirir una cierta cantidad de un material y el momento en que este llega físicamente a nuestro almacén.” (FIAEP, 2014, p.8)
- Logística: “La logística es el conjunto de conocimientos, acciones y medios destinados a prever y proveer los recursos necesarios que posibiliten realizar una actividad principal en: Tiempo, forma y al costo más oportuno en un marco de productividad y calidad.” (FIAEP, 2014, p.8)
- Altos niveles de inventario: “Cuando mantener inventario supone un alto costo, las empresas no deben tener una determinada cantidad de dinero detenida en existencias excesivas, pues los objetivos de un buen servicio al cliente y de una producción eficiente precisan ser satisfechos manteniendo los inventarios en un nivel mínimo al menor costo posible sin comprometer la calidad de los bienes y servicios ofrecidos.” (FIAEP, 2014, p.9)
- Roturas de stock: “Igualmente perjudicial constituyen las roturas de stock, esto puede generar pérdidas de ventas o aumentar los costos de adquisición, almacenamiento y transporte de los suministros igualmente se produce pérdida de imagen. De manera que tener existencias en exceso almacenadas implica tener grandes cantidades de dinero retenido y sin producir, igualmente perjudicial constituyen las roturas de stock, la organización debe hacer que coincidan las operaciones de oferta y demanda, con la finalidad de que las existencias permanezcan en los anaqueles en el tiempo y lugar preciso.” (FIAEP, 2014, p.9)

- Rentabilidad: “La rentabilidad es una expresión económica de la productividad que relaciona no los insumos con los productos, sino los costos con los ingresos. Es la productividad del capital invertido. Socialmente, sin embargo, el capital natural no se considera dentro de la dotación general de capital de la economía y la mayor parte de la rentabilidad se atribuye al capital manufacturado.” (Camino y Müller, 1994, p.23)

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Diseño de la Investigación.

En nuestro trabajo de investigación es de carácter no experimental: descriptiva, debido a que, no planeamos manipular las variables sino observar los hechos desarrollados en su curso normal de operación de la empresa TUTTIMAR EIRL, para luego analizar los resultados, describiendo el problema principal en el área del almacenaje y el impacto en resultados.

Este trabajo aplicamos encuestas en las áreas de almacén, caja, cocina y la gerencia para obtener de ellos su conocimiento relacionado al sistema de control interno y el área del almacenaje.

3.2. Población y muestra

La población de nuestra investigación está enfocada a las empresas del sector gastronómico en Lima de la cual hemos revisado a detalle el caso del contribuyente Tuttimar E.I.R.L de la región Lima.

3.3. Método de la investigación.

En nuestra investigación se aplicaron los siguientes métodos de investigación:

- a) Deductivo: Aplicamos este método debido a que vamos de lo general a lo particular por la variable independiente COSO que nos brinda principios y reglas; que enfocado al área del almacén del restaurant Tuttimar E.I.R.L nos brindan pautas para una mejora en los procesos de control interno.
- b) Inductivo: Utilizamos en el trabajo de campo encuestas y entrevistas a cada colaborador para obtener; a través de ellos información relacionada a sus funciones las cuales nos ayudan a obtener evidencia sobre la problemática que identificamos en la empresa.
- c) Análisis: Se revisó información proporcionada por la empresa y se seleccionó los puntos relevantes para obtener un adecuado proceso en el área del almacén.
- d) Síntesis: En este método pudimos apreciar que a través del COSO 2013 obtendremos beneficio que nos ayudará a reducir el nivel de informalidad y mejorar los procesos en el área del almacén.

3.4. Tipo de Investigación

En nuestra investigación se usa un enfoque mixto, es por eso que usamos la investigación documental para recolectar información pasada de la empresa y la investigación de campo ya que a través de la información recabada al realizar entrevistas y encuestas que traten de explicar el problema que tiene la empresa

3.5. Técnicas e Instrumentos

En esta investigación aplicamos la técnica de observación directa debido que elaboramos una encuesta las cuales nos ayudará a observar el comportamiento de los procesos económicos; así mismo, utilizamos el análisis documental mediante fichas

textuales y fichas de resumen lo cual proviene de revistas, páginas web, libros y tesis; con el fin, de obtener un conocimiento más amplio para la investigación y desarrollo del problema.

3.6. Medición de Variables-indicadores.

Cuadro N°2: Medición de Variables-indicadores

(Elaboración propia)

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
1. COSO	AMBIENTE DE CONTROL	1. NIVEL DE INTERACCION DE LOS VALORES Y PRINCIPIOS DE LOS COLABORADORES HACIA LA MISION Y MISION. 2. PORCENTAJE DE EFECTIVIDAD EN LAS FUNCIONES DE LOS COLABORADORES.
	EVALUACION DE RIESGOS	1. PORCENTAJE DE AREAS PROPENSAS AL RIESGO. 2. NIVEL DE RIESGOS EXISTENTES EN LOS PROCEDIMIENTOS.
	ACTIVIDADES DE CONTROL	1. PORCENTAJE DE CONTROLES NECESARIOS PARA LAS AREAS RELACIONADAS AL PROCESO DE ALMACENAJE. 2. NIVEL DE IMPACTO QUE GENERA LA APLICACION UN CONTROL. 3. NIVEL DE LINEAMIENTOS ESTRATEGICOS QUE AYUDA A MITIGAR LOS RIESGOS.
	INFORMACION Y COMUNICACION	1. NIVEL DE ACCESIBILIDAD DE LA INFORMACION PARA LOS COLABORADORES. 2. CANTIDAD DE CANALES DE COMUNICACIÓN EN LA ORGANIZACIÓN.
	SUPERVISION Y SEGUIMIENTO	1. NIVEL DE MONITOREO ANTE LOS PROCEDIMIENTOS. 2. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS .
2. Procesos de almacenaje de insumos	ALMACENAJE	1. NIVEL DE IMPACTO EN LOS ESTADOS FINANCIEROS DEL 2017. 2. NIVEL DE PARAMETROS DE EVALUACION EN EL CONTROL DE CALIDAD.
	CONTROL DE CALIDAD	1. NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LOS COLABORADORES SOBRE EL CONTROL DE CALIDAD EN EL ALMACEN. 2. NIVEL DE LA EVALUACION DEL CONTROL DE CALIDAD.

3.7. Elaboración de Instrumentos.

Mediante una encuesta a los trabajadores del restaurant se obtuvo información precisa sobre los controles, procedimientos y políticas de adquisición que tiene la empresa Tuttimar E.I.R.L., a su vez, conseguir información sobre los controles de calidad, la supervisión y los métodos que utilizan para sus inventarios, para así poder detectar problemas que puedan existir en el proceso de almacenaje y que permitan modificar o establecer procedimientos y políticas de control que ayuden a la mejora de los recursos económico de la empresa.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1. Descripción e Interpretación de Resultados

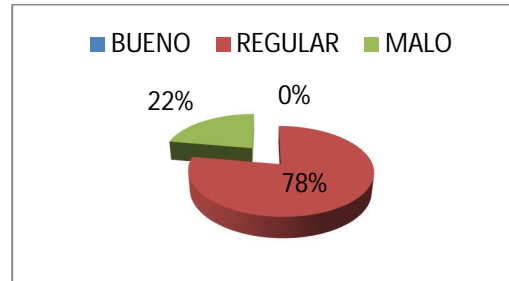
De acuerdo a la investigación desarrollada se realizó una encuesta a 9 trabajadores relacionadas al área de almacén, como: el área de gerencia, el personal de la cocina, caja, el área de atención al cliente y el personal de limpieza.

La encuesta está conformada por 11 preguntas, el cual tiene por objeto obtener la mayor cantidad de información de los colaboradores sobre su entender sobre el área del almacén, el cual nos ayudara en nuestra investigación.

A continuación, presentamos los resultados obtenidos de la encuesta y la interpretación de la misma.

Gráfico N° 1: ¿Cómo consideras los recursos existentes en el área de almacén?

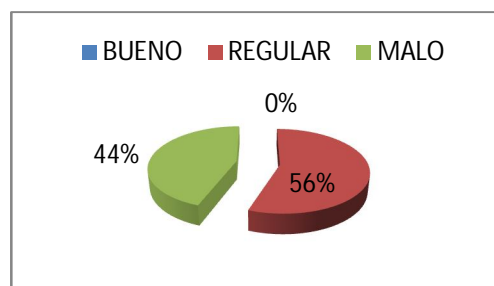
(Elaboración propia)



La mayoría de los encuestados, es decir el 78%, considera que los recursos con los que cuenta en el área de almacén para realizar sus funciones con efectividad son regulares, mientras el 22% manifiesta que dichos recursos son malos; siendo estos resultados desfavorables ya que los recursos son inadecuados debido al mal control del almacén.

Gráfico N° 2: ¿Cómo consideras los controles aplicados en el área de almacén?

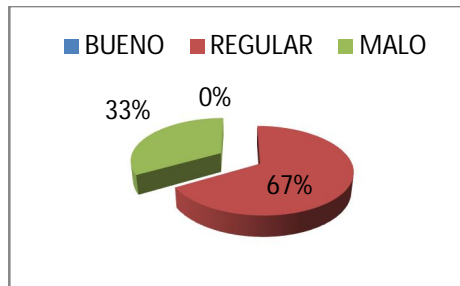
(Elaboración propia)



Respecto a los controles aplicados en el área de almacén el 56% considera que son regulares, mientras que el 44% manifiesta que son malos. Estos resultados muestran una debilidad en el área de almacén debido a que los controles existentes no son los suficientes para controlar los riesgos.

Gráfico N° 3: ¿Cómo consideras los controles implementados con relación al cumplimiento de los objetivos?

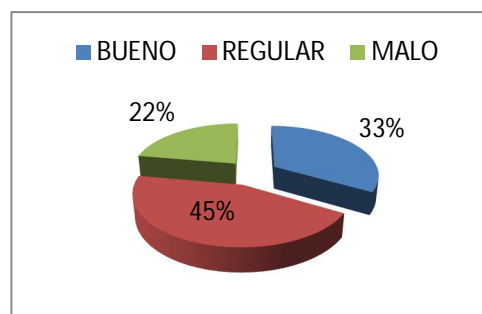
(Elaboración propia)



El 67% de los trabajadores encuestados considera que los controles implementados son regulares con relación al cumplimiento de sus objetivos, mientras que el 33% afirma que son malos. Esto se debe al poco compromiso de los colaboradores al momento de desarrollar sus funciones.

Gráfico N° 4: ¿Cómo calificas la obtención de información para la realización de las funciones con facilidad en el área de almacén?

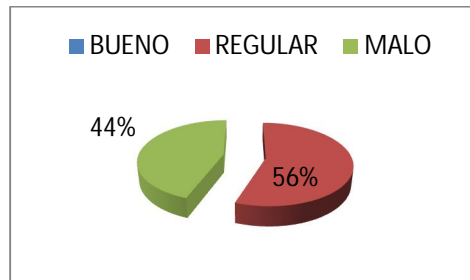
(Elaboración propia)



De acuerdo a las encuestas realizadas, Un 33% considera que la obtención de información para la realización de las funciones con facilidad es buena, el 45% considera que es regular mientras que solo un 22% considera que es mala. Debido a los escasos en los métodos de comunicación e información en el área de almacén.

Gráfico N° 5: ¿Cómo calificas la supervisión y monitoreo en el área de almacén?

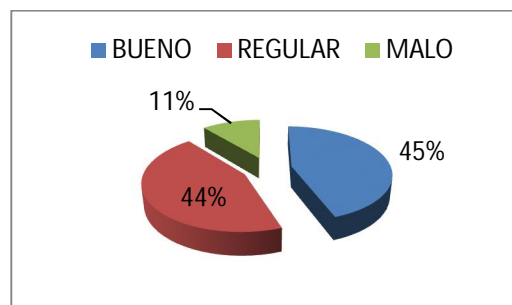
(Elaboración propia)



El 56% de los trabajadores encuestados manifiestan que la supervisión y monitoreo en el área de almacén es regular, mientras que el 44% afirma que es mala. Esto es debido a que no existe en la empresa un responsable que te tenga la capacidad de supervisar el almacén y las distintas áreas.

Gráfico N° 6: Las reuniones de coordinación con los colaboradores en el área de almacén son:

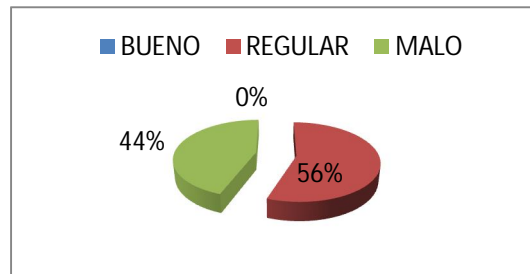
(Elaboración propia)



El 45% de los encuestados informa que las reuniones de coordinación con el área de almacén son buenas, el 44% manifiesta que son regulares, mientras que solo un 11% considera que las supervisiones son malas. Según los resultados obtenidos se obtiene un porcentaje aceptable, pero a su vez en la realidad debería tener un porcentaje más alto ya que las reuniones se deben hacer de manera frecuente, para tomar decisiones oportunas.

Gráfico N° 7: ¿Cómo calificas los Servicios de Gourmet en relación al año anterior?

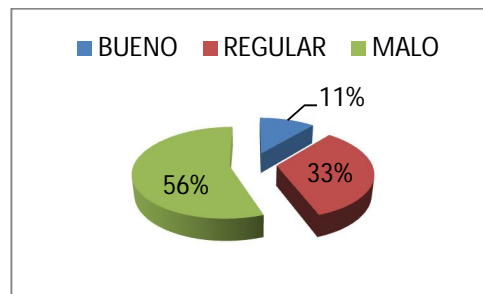
(Elaboración propia)



El 56% de los trabajadores encuestados califican los servicios de gourmet en relación al año anterior son regulares, mientras que el 44% considera que son malos en relación al año anterior. Este resultado se debe a que no ha habido una mejora en cada una de las áreas en función a sus procedimientos, los cuales generan un resultado negativo en comparación al anterior.

Gráfico N° 8: ¿Cómo calificas el control de ingresos y salidas de insumos en el área de almacén?

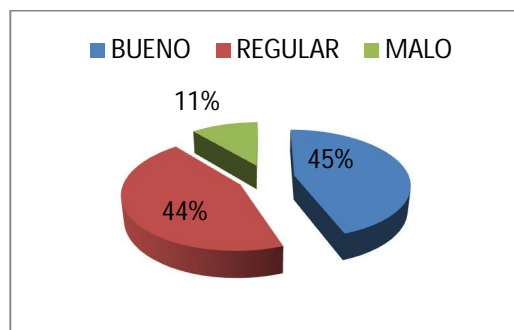
(Elaboración propia)



Solo el 11% califica el control de ingresos y salidas de insumos en el área de almacén bueno, el 33% lo califica como regular, mientras que la mayoría un 56% lo califica dicho control como malo. Esto se debe a que en el área de almacén no se está aplicando un control sobre las entradas y salidas de insumos, generando un resultado negativo para la empresa.

Gráfico N° 9: ¿Cómo calificas la coordinación entre el área de cocina y de almacén?

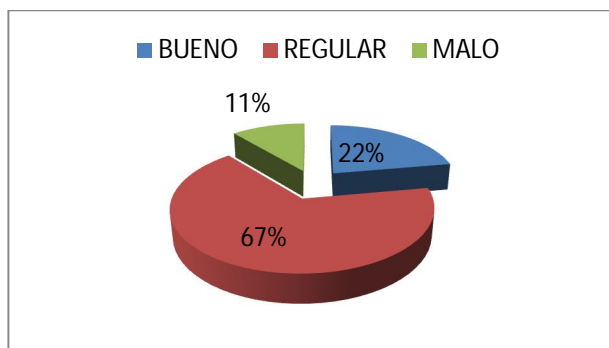
(Elaboración propia)



El 45% de los encuestados califica la coordinación entre el área de cocina y de almacén como buena, el 44% califica como regular, mientras que solo un 11% lo considera como malo. Debido a que tienen métodos de comunicación insuficientes.

Gráfico N° 10: Los procedimientos para el control de calidad son:

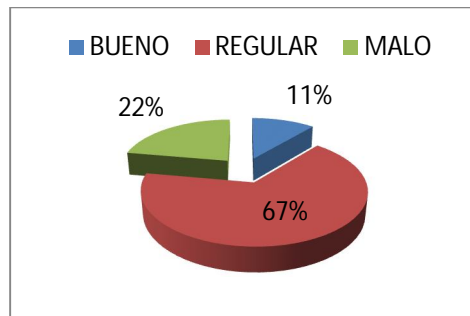
(Elaboración propia)



Con respecto a los controles de calidad el 22% de los encuestados considera que los procedimientos son buenos, el 67% considera que son regulares, mientras que solo el 11% manifiesta que son malos. Esto se debe a que no existe una supervisión con relación al control de calidad, generando que los colaboradores sean los que lo realicen.

Gráfico N° 11: ¿Cómo calificas al responsable de control de calidad de los insumos del área de almacén?

(Elaboración propia)



El 11% de los encuestados califica al responsable de control interno como bueno, 67% lo califica como regular, mientras que el 22% lo califica como malo. Este resultado se debe a que el responsable no cuenta con la capacidad debido a que cualquier colaborador disponible lo realiza.

4.2. Propuestas de solución

1. Implementar políticas para el control de calidad; con el fin de evitar el abastecimiento de insumos en mal estado y aumentar el costo de los insumos.
Además de asignar un responsable que tenga la capacidad de cumplir dichos procedimientos.
2. Diseñar políticas en el almacén y un manual de organizaciones y funciones para garantizar el cumplimiento de las actividades, con el propósito de minimizar los riesgos obteniendo un efecto positivo en la entidad.
3. Mejorar el ambiente en el almacén (temperatura y ubicación) para la adecuada conservación de productos perecibles para evitar que se genere un incremento de multas por parte de DIGESA y gastos de ventas; además de asignar a un

responsable (control de calidad) que tenga la capacidad y experiencia de realizar cambios de ambientes por cada estado del insumos; con el propósito de mejorar los resultados económicos de la empresa en los siguientes periodos; ya que esto permitirá disminuir los gastos, mejorar los niveles de rotación de los insumos y disminuir los riesgos de deterioro de los insumos; lo cual, tendría un efecto positivo en la entidad.

4. Establecer medidas de seguridad para el ingreso al almacén, con el propósito de disminuir los gastos y evitar pérdidas de insumos; ya que esto permitirá que le proporcionen los insumos de manera oportuna al área de la cocina; para ello, deben tener parámetros con las áreas que no estén relacionadas a su actividad como la cocina, la barra y la atención al cliente.
5. Establecer un cronograma de prioridades para el mantenimiento de los equipos de la empresa para evitar compras de propiedad planta y equipo de manera no planificada; con el fin de evitar gastos económicos y financieros de la empresa en los siguientes periodos económicos; ya que esto permitirá disminuir los gastos para obtener un adecuado control de equipos (también relacionado con las compras y de baja de equipos).
6. Desarrollar políticas de adquisiciones donde se especifiquen los rangos máximos y mínimos de insumos que pueden utilizar y asignar a un responsable de confianza para proceder a decidir los insumos o equipos que deben ser adquirido y con un gasto aceptable; para ello, debe tener la capacidad y la experiencia de controlar el gasto para obtener un beneficio económico.
7. Negociar convenios con proveedores para fijar precios razonables y accesibles para la entidad, con el propósito de mejorar los resultados de los gastos con proveedores y prevenir los eventos climáticos que impactarían a la entidad de manera crítica generando pérdidas en el resultado del ejercicio.

8. Establecer una programación de insumos que indiquen los límites de compras para evitar situaciones de mermas y desmedros de insumos; ya que esto permitirá obtener un adecuado control de adquisiciones y planificaciones de pagos de manera oportuna.
9. Aplicar el método de valuación de existencias según establecido la Sección 13 Inventarios para poder presentar de manera razonable en los estados financieros – Inventarios; lo que generaría problemas tributarios por no aplicar según la Norma Internacionales de Información Financiera – NIIF; generando una presentación errónea ante los estados financieros.
10. Diseñar una programación de prioridades la elaboración del inventario físico para poder corroborar la existencia, integridad, fiabilidad y confiabilidad de los insumos que estén en el stock; a su vez corroboramos la rotación de los insumos en el almacén; con el fin, de realizar un seguimiento en los resultados y tomen decisiones frente a las desviaciones frente a las desviaciones que puedan existir en el control tanto de ingresos y salidas como de la gestión de los insumos.

CAPÍTULO V

CASO PRÁCTICO

5.1. Planteamiento del caso práctico

El restaurant Tuttimar EIRL cuya actividad económica es el servicio de Buffet, se encuentra ubicado en Malecón 28 de Julio 390 – Miraflores – Lima – Perú, se constituyó el 08 de agosto del 2013 e inicio operaciones el 01 de octubre del 2013. El cual cuenta con 15 trabajadores.

El restaurant Tuttimar EIRL en el año 2016 se encontraba en el Régimen Especial, por lo cual no estaba obligado a presentar la declaración jurada anual del Impuesto a la Renta en el año 2016, para el periodo de julio del 2017, la empresa pasa al Régimen Mype Tributario, estando obligado a presentar la declaración anual del 2017. Para el desarrollo de nuestra Tesina hemos elaborado el Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados del año 2016 con la información brindada por el contador de la empresa.

El desarrollo de la presente tesina hemos identificado dentro del proceso de inventarios del Restaurant Tuttimar EIRL, debilidades en el área del almacén, debido principalmente a que carece de un responsable del control de calidad en los insumos para la preparación de los buffet, no cuenta con una correcta segregación de funciones,

no se realiza inventario físico ni se aplica ningún método de valuación a los insumos, lo cual genera un impacto negativo en la empresa.

5.1.1. Visión, misión y valores

a) Misión

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes con creatividad y pasión, ofreciendo servicios con la más alta calidad, donde se sobrepasen las expectativas de nuestros clientes, brindando un ambiente amigable, seguro, y familiar a un precio equilibrado y justo.

b) Visión

Ser considerado una empresa líder en el rubro al nivel local, reconocido y preferido por nuestros clientes, con un grupo de trabajo original, sólido y profesional, que ofrecen servicios y productos de excelencia, para satisfacción de los más exigentes paladares.

c) Valores

Los valores de la empresa se encuentran enfocados en satisfacer sus propias necesidades y la del público objetivo; con la finalidad de establecer un desempeño favorable y amigable del grupo del trabajo.

Entre los principales valores se encuentran:

- **Dedicación**

Demostrando la calidad en los servicios prestados y buscando la satisfacción del cliente con un excelente servicio personalizado y amigable.

- **Alegría**

La empresa transmite emociones a través de la decoración y calidez que se da en cada plato que se sirve, estableciendo de esta manera una conexión con el cliente con la que busca su distracción y confort en un ambiente cómodo y amigable.

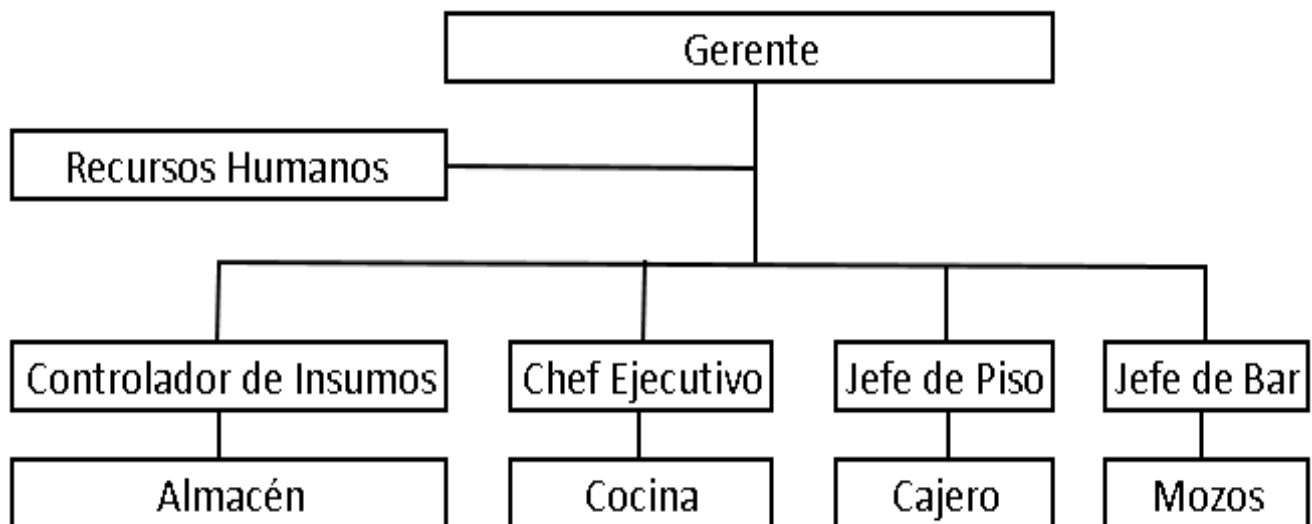
- **Creatividad:**

Mediante el desempeño óptimo del arte culinario, brindando variedad en los platos servidos con los mejores estándares de higiene.

5.1.2. Estructura orgánica

Cuadro N°3: Estructura orgánica

(Elaboración propia)



Descripción de las funciones por área

a) Gerente

- ✓ Planifica los objetivos de la empresa a corto y largo plazo.
- ✓ Compra los insumos para la preparación del menú.
- ✓ Representa la calidad el servicio de la empresa ante los proveedores y clientes.

b) Almacén

- ✓ Almacena los insumos.
- ✓ Comunica los insumos que se agotó en el stock del almacén.
- ✓ Prepara los insumos para la utilización del menú.

c) Cocina

- ✓ Actualiza la lista del menú de manera diaria.
- ✓ Comunica que insumos se han deteriorado.
- ✓ Comunica si un quipo se ha desfasado.

d) Cajero

- ✓ Maneja fondos de caja.
- ✓ Supervisa la cantidad de insumos en el almacén.
- ✓ Coordina con el área del almacén cuando se agotó el stock de su mercadería.
- ✓ Supervisa la seguridad del almacén.

e) Mozos

- ✓ Maneja fondos de caja.
- ✓ Brinda atención al cliente.
- ✓ Apoya al área del almacén en la ubicación de los insumos (cuando entrega los insumos).

5.1.3. Descripción del proceso de almacenaje

El proceso de almacenaje se inicia a partir de las recepciones de las reservas que realizan los clientes por distintos tipos de comunicación como la vía telefónica, internet o personal que son registradas en el cuaderno de las reservas; para que, el área de cocina realice de forma diaria la programación del menú y organice el listado de las comidas.

Para ello, consulta primero con el almacenero la disponibilidad de los insumos según el control de inventarios que se realiza de forma interdiaria, en caso de no contar con los insumos necesarios para la preparación de las comidas, se elabora una lista de los productos faltantes que es enviado al gerente general con la lista del chef para la aprobación y se procedan a gestionar las compras con los proveedores que tiene establecidos, posteriormente con la llegada de los insumos son destinados al almacén, los cuales ingresan sin ningún control de calidad y en diversas ocasiones no es ubicado en un ambiente adecuado.

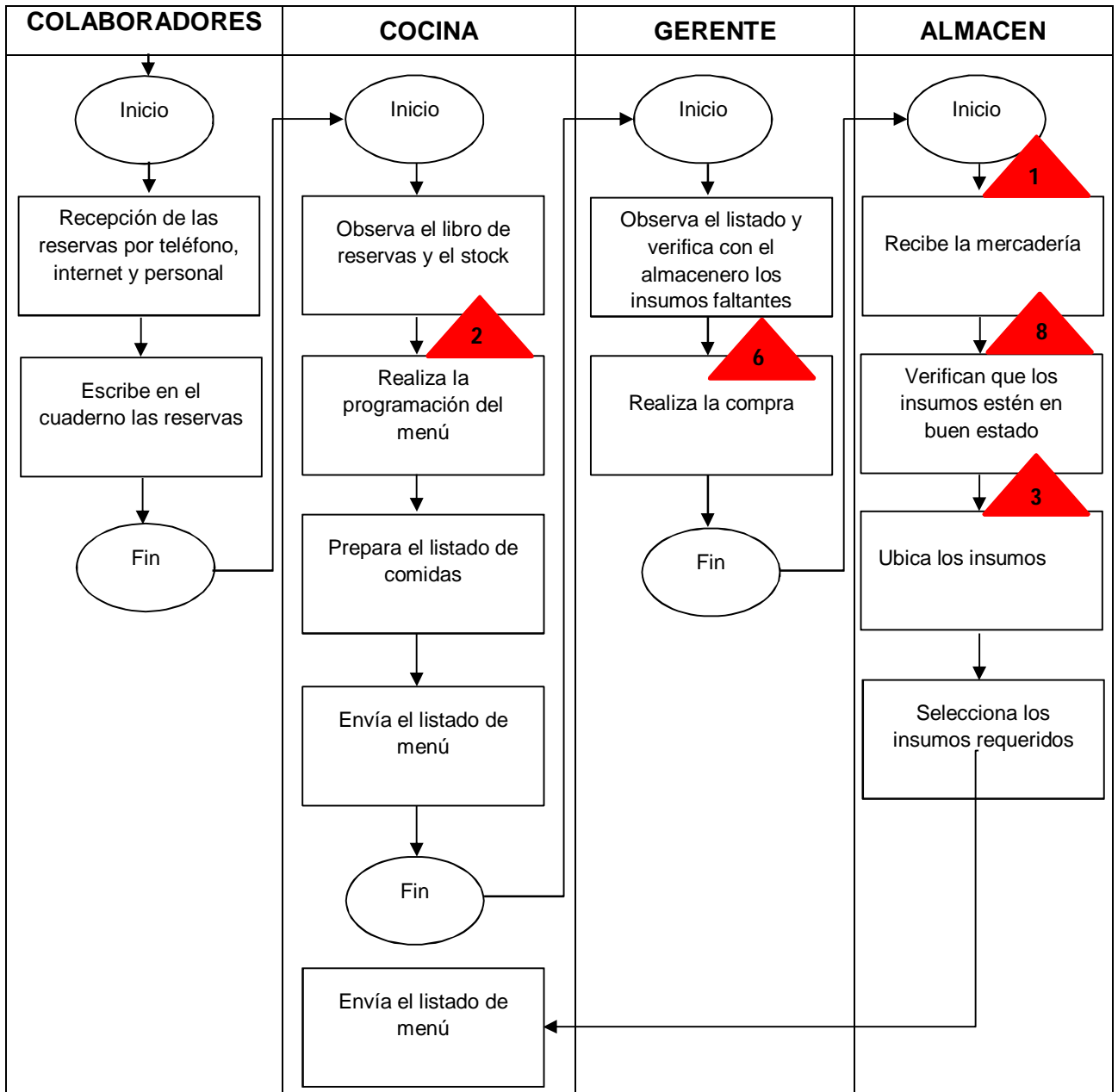
Según la lista del chef el almacenero procede a seleccionar los insumos requeridos para entregarle al área de la cocina.

En nuestro trabajo de investigación se ha obtenido la información necesaria para poder entender a través de un flujograma, en que secuencia del proceso se presentan los riesgos que se han detectado como se muestra a continuación:

Nuestro trabajo de investigación es la evaluación de control interno en el proceso de almacenaje de insumos según el Marco Integral COSO 2013; por eso, a continuación, presentaremos el proceso de almacenaje.

Cuadro N°4: Flujograma del Proceso de almacenaje

(Elaboración propia)



 **Riesgo Alto**

5.1.4. Puntos críticos identificados en el área de almacenaje

1. Falta de un adecuado control calidad de los insumos para la elaboración del buffet.

En el desarrollo del trabajo de investigación, hemos identificado la falta de controles de calidad en los insumos, debido que no se tiene definido una persona encargada de esta tarea y no existe ningún procedimiento para el control de calidad de los insumos que son utilizados para la elaboración del buffet, lo cual es fundamental; ya que, en muchas ocasiones se ha recibido insumos en mal estado, ocasionando faltante, lo cual genera quejas por parte del chef, debido a que no se da la atención adecuada a los requerimientos del chef para la preparación de los diversos platos.

Esto ocasiona una mala imagen para la empresa, debido a la inconformidad por parte del cliente, ya que, se ha dejado de servir ciertos platos, por el mal estado de los insumos al momento de preparación, generando a su vez molestias por parte del chef al momento de preparar las comidas ya que no cuenta con los insumos solicitados, lo cual causa una pérdida significativa para la empresa.



Como se observa en las fotografías en varias ocasiones se han recibido productos en mal estado como los huevos, pescados de diferentes variedades, etc. que ingresan al almacén, por no contar con una persona

responsable y capacitada en control de calidad, asimismo a la falta de comunicación entre el área del almacén y de cocina.

A continuación, presentamos los insumos faltantes de los principales productos que se han presentado durante el ejercicio 2017:

(Elaboración propia)

Productos principales	Cantidad (Kg)	Costo Unitario normal por kilo (S/)	Compras Anuales (S/)	Faltante de insumos (S/)
PESCADO	5,020	22	110,440	6,626
POLLO	3,144	12	36,156	2,531
CHANCHO	1,796	16	28,736	2,012
CEBOLLA	2,402	2	4,804	336
LIMON	3,574	3	10,722	751
LANGOSTINO	730	32	23,360	1,402
TOMATE	1,296	4	4,536	318
CALAMAR	738	17	12,546	878
PAPA	3,288	2	5,918	237
HUEVO	1,813	4	7,252	190
PULPO	1,103	25	27,575	827
CARNE	1,814	28	50,792	2,032
			TOTAL	18,139

Así mismo, los productos como pescado, pollo, chancho, tubérculos, etc., son perecibles y de rápida descomposición; según el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios a fines, en el título 4 de la recepción y control de alimentos, en el artículo 17 nos menciona que:

La persona responsable de la recepción de los insumos y productos procesados debe contar con la capacitación y experiencia adecuada en Higiene de los Alimentos y manuales de Calidad de los insumos las cuales le permitan decidir si el estado en el que se encuentran los alimentos son lo óptimos y adecuados.

Se debe registrar la información de los alimentos desde el momento en que estos ingresan hasta la fecha en que son llevados al almacén para su uso; lo cual, deberá ser presentado ante la Autoridad Sanitaria Municipal competente para que determine el estado de que se encuentra los insumos.

Se tienen que llevar un control en la cual se establezcan un registro de los clientes con los que nos abastecemos, de tal manera que se pueda realizar una investigación epidemiológica sobre los alimentos.

La autoridad que se encarga de realizar La calificación y certificación sanitaria de todos los restaurantes y las que prestan otro tipo de servicios afines es la Autoridad Sanitaria Municipal. En caso de que un restaurante tenga la calificación de aceptable debe cumplir como mínimo de porcentaje de 75% de criterios sanitarios los cuales serán evaluados en la “Ficha de Evaluación Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 3); para esto se debe contar con una certificación el cual la calificara si es un Restaurante Saludable o Servicio A fin Saludable, el cual debe contar con las siguientes condiciones:

- En el restaurante se debe contar con vigilancia sanitaria para verificar el estado de los insumos
- El restaurante deberá contar con la calificación aceptable durante un periodo de 3 veces consecutivas.
- El personal encargado de los alimentos debe ser el óptimo.
- Se debe contar con un programa de higiene y saneamiento estable.
- El restaurant debe tener los servicios higiénicos funcionales
- Se debe contar con 2 evaluaciones microbiológicas de alto riesgo así como también de superficies vivas las cuales indiquen la higiene
- Para los productos perecibles deberán de obtener de manera adecuada y optima una cadena de frio.

El control de calidad de alimentos se inicia desde la producción, manipulación, conservación, transporte y el consumo del alimento; evitando algún tipo de daño; garantizando que los productos son sanos verificamos que están incumpliendo con la normativa del artículo 83 del Ministerio de Salud Funciones de la dirección de fiscalización y sanción donde se desarrolla fiscalizaciones y vigilancia sanitaria evitando fracciones como clausurar por días el restaurante y aplicando una sanción por 2UIT; por ello, consideramos que es importante que el restaurant Tuttimar cuente con un personal dirigido al control de calidad con la experiencia y conocimientos adecuados.

2. No tiene implementado un manual de organizaciones y funciones en el proceso de almacenaje.

Como segundo riesgo tenemos que la empresa Tuttimar no cuenta con un manual de organizaciones y funciones, ni un manual de procedimientos. En el caso de las áreas sobre el cual hemos desarrollado la siguiente tesina se evidencia que el personal del área del almacén y cocina no cuenta con el detalle de las funciones asignadas, ni con procedimientos para el desarrollo de sus labores, esto ocasiona que se realicen trabajos que no corresponden o se dupliquen funciones, debido a la falta de segregación de funciones para la adecuada atención de las tareas que se realicen en el área del almacén y cocina.

A continuación, mostramos una evidencia sobre la duplicidad de funciones:

(Elaboración propia)

Responsable	Proceso	Duplicidad de funciones
José Luis Pérez	Reservas	Registra en el cuaderno de la reserva
Maricarmen Méndez		
Daniel Hernández	Almacenaje	Ubicación de los insumos
Carmen López		
Carolina Ramos	Almacenaje	Preparación y entrega de los insumos para el área de la cocina
Diana Ledezma		

3. Productos perecibles en estado de descomposición no han sido contabilizados como deterioro durante el año del 2017

Como tercer riesgo identificado tenemos que no se cuenta con un ambiente adecuado para la conservación de los productos perecibles o de otro tipo, el cual ha generado que en el periodo 2017 se encuentre en estado de descomposición, y no este no estén apto para el consumo humano, lo cual es perjudicial para los clientes y el restaurant.

Así mismo hemos verificado que el encargado del almacén de insumos no comunica los productos deteriorados al área contable debido a la falta de procedimientos internos sobre conciliación entre ambas áreas.

A continuación, mostramos el estado de almacenamiento de productos perecibles y no perecibles



Según se observa en el grafico los productos al entrar al almacén no son dejados en un lugar adecuado, ni a una temperatura requerida para su conservación, ocasionando que estos se malogren y se deterioren.

Así mismo detallamos en el siguiente cuadro los productos que se han descompuestos durante el ejercicio 2017, estos ascienden a S/ 40,634, los cuales no han sido reportados al área administrativa ni al área contable; para ello, mostramos una evidencia la cual corresponde al periodo 2017:

(Elaboración propia)

PERIODO 2017									
Productos principales	Compra Anual			Productos Utilizados Anual			Deterioro		
	Kg	Costo Unitario	S/	Kg	Costo Unitario	S/	Kg	Costo Unitario	S/
PESCADO	5,020	22	110,440	4,500	22	99,000	520	22	11,440
POLLO	3,144	12	36,156	2,516	12	28,934	628	12	7,222
CHANCHO	1,796	16	28,736	1,442	16	23,072	354	16	5,664
CEBOLLA	2,402	2	4,804	2,323	2	4,646	79	2	158
LIMON	3,574	3	10,722	3,217	3	9,651	357	3	1,071
LANGOSTINO	730	32	23,360	620	32	19,840	110	32	3,520
TOMATE	1,296	4	4,536	1,170	4	4,095	126	4	441
CALAMAR	738	17	12,546	664	17	11,288	74	17	1,258
PAPA	3,288	2	5,918	2,960	2	5,328	328	2	590
HUEVO	1,813	4	7,252	1,450	4	5,800	363	4	1,452
PULPO	1,103	25	27,575	993	25	24,825	110	25	2,750
CARNE	1,814	28	50,792	1,633	28	45,724	181	28	5,068
IMPORTE TOTAL									40,634

En el siguiente cuadro presentamos los productos perecibles correspondiente a cada mes el cual da un resultado anual de S/ 40,634:

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Importe Total
1,560	2,550	1,540	3,000	3,512	3,153	4,230	3,201	4,966	6,432	4,250	2,240	40,634

Según la Sección 13 Inventarios párrafo 19 nos da a entender que:

Los inventarios deteriorados son cuando estén dañados, obsoleto o los precios de ventas son decrecientes y no son totalmente recuperable; para ello los inventarios se deberán de medir a través de su precio de ventas menos los costos de terminación y los necesarios para llevar a cabo la venta, los cuales se representa una pérdida económica para la empresa y un deterioro del valor para los insumos.

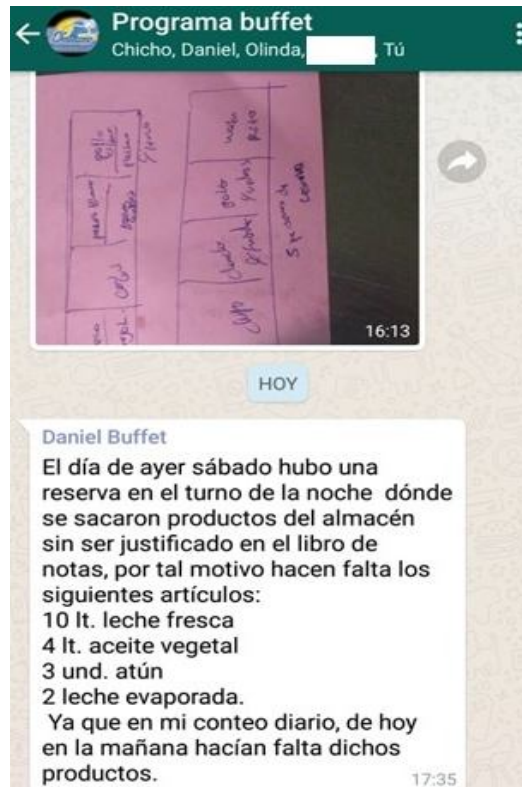
Como indica la norma el costo de las existencias puede no ser recuperable en el caso que se encuentren dañados (obsoletos, desmedros) o los costos para su terminación o venta han aumentado.

Según el artículo 21 del reglamento de la ley e impuesto a la renta inciso c) numeral 1 y 2 podemos acreditar la merma siempre y cuando presente un informe técnico emitido por un profesional independiente indicando las pruebas realizadas sobre la estimación de las mermas que se necesita para un futuro adecuado; y para los desmedros se realiza una prueba de destrucción de existencias efectuadas ante un notario público o un profesional independiente que obtenga una especialización de destrucción de desmedros y que al finalizar les presente un reporte técnico.

4. No existe restricciones para el ingreso de personal no autorizado al almacén ocasionando pérdida de insumos u otro producto de su área.

Como cuarto riesgo identificamos que no se implementa medidas de seguridad para el acceso de ingreso al almacén; siendo esto muy importante, debido que al no tener restricciones se han generado pérdidas de insumos y activos, los cuales intervienen en el proceso de la preparación del buffet.

Dichas pérdidas no son registradas de manera formal en el cuaderno de pérdidas de insumos; ya que, solo se comunica; a través, del WhatsApp, las cuales tampoco han sido registrados en la contabilidad.



Como se observa en el gráfico, en el grupo de conversación de TUTTIMAR, en una ocasión luego de un evento que se realizó, se utilizaron la mayoría de los insumos y para el día siguiente dejaron casi sin insumos, ocasionando un inconveniente; ya que, no se contaba con lo necesario para preparar los platos.

A continuación, mostramos una evidencia sobre los productos extraviados:

(Elaboración propia)

Relacion de Productos faltantes en el periodo 2017			
Productos	Cantidad	Costo Unitario	Total
Vino Tinto	37	60	2,220
Gaseosas (Paq.)	27	22	594
Celular	5	450	2,250
Licuadaora	2	320	640
Pisco	32	108	3,456
Olla	12	200	2,400
Sarten	12	120	1,440
Cuchillos	24	15	360
Whisky	12	85	1,020
Ron	32	26	832
Tablets	1	1,500	1,500
Insumos varios	398	-	1,583
		Importe Total	18,295

5. El restaurant Tuttimar E.I.R.L. no encuentra con un programa de mantenimiento de equipos de refrigeración para los insumos de alimentos

Como quinto riesgo tenemos que no se realizan labores de mantenimiento a los diversos equipos que se disponen para el almacenamiento y refrigeración de los insumos para la preparación del buffet, lo cual generaría un mal funcionamiento de los equipos, ocasionando que los insumos que son perecibles se puedan descomponer rápidamente.

Esta situación se genera por la falta de un programa de mantenimiento de equipos de insumos en el almacén para que los productos perecibles se encuentren en óptimo estado.



A continuación, mostramos los equipos de refrigeración que necesitan mantenimiento:

(Elaboración propia)

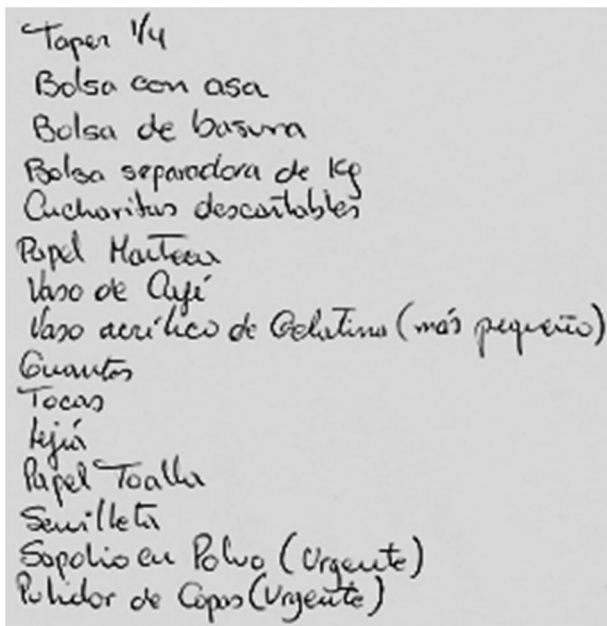
Equipos	Fecha de Adquisición	Mantenimiento
Conservadora Vertical	23/09/2013	No
Refrigeradora	14/09/2013	No
Cocina Industrial	27/09/2013	No
Congeladora	10/09/2013	No

- 6. Las compras son realizadas únicamente por el dueño, el cual no cuenta con la experiencia de gestionar acuerdos con los proveedores, generando una diferencia por un importe de S/ 51,371 en el ejercicio 2017.**

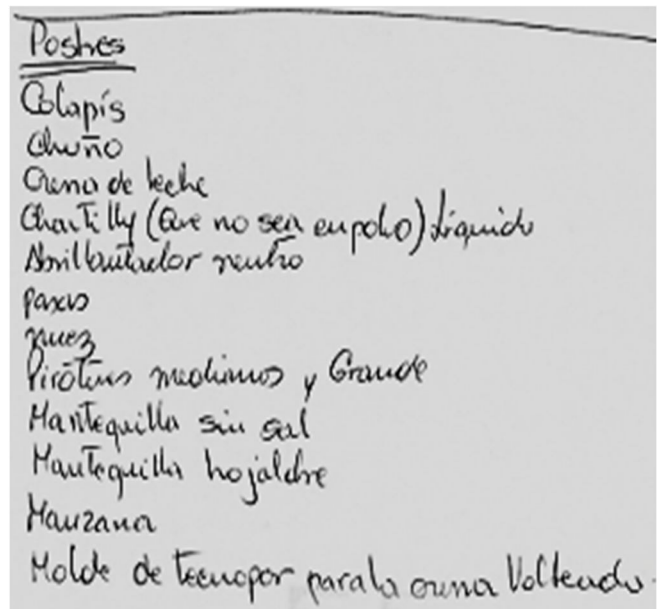
Como sexto riesgo hemos evidenciado que el gerente general interviene en la selección de los proveedores, debido que no se cuenta con una persona responsable de compras que tenga la experiencia adecuada y pueda gestionar los acuerdos con dichos proveedores.

Así mismo, el gerente general que es el dueño de la empresa no efectúa una evaluación a la cotización de los proveedores, ya que no cuenta con una planificación de compras.

Es por ello que durante el ejercicio 2017 se ha efectuado compras con precios elevados, afectando el costo de ventas.



Taper 1/4
Bolsa con asa
Bolsa de basura
Bolsa separadora de kg
Cucharitas descartables
Papel Mantea
Vaso de Aji
Vaso acrílico de Gelatina (más pequeño)
Guantes
Tocas
Kijú
Papel Toalla
Semillita
Sopolio en Polvo (Urgente)
Polvor de Copos (Urgente)



Pastries
Colapís
Churño
Crema de leche
Chantilly (que no sea en polvo) líquido
Abitruador neutro
Pavos
Ques
Piñones medianos y Grande
Mantequilla sin sal
Mantequilla hojaldre
Mauzana
Molde de tencopor para la crema Volteado

-En Tuttimar al no contar con un responsable de compras, las listas son enviadas por el chef al almacenero y al dueño, via whatsapp, para que este realice la compra, el cual en función a su criterio y tiempo compra lo que le parece más importante y a veces en lugares con precios elevados, ocasionando que se pague de más por la mayoría de los productos.

Al no contar TUTTIMAR con otro responsable que se encargue de las compras, las listas son enviadas por el chef al almacenero y al dueño para

que realice las compras, el cual en función a su tiempo realiza las compras, sabiendo lo importante que es esto para el restaurant.

A continuación, detallamos la diferencia en las compras que realiza el gerente y las cotizaciones de proveedores de un mercado mayorista correspondientes al periodo 2017.

(Elaboración propia)

COMPRAS DEL PERIODO 2017							
PRODUCTOS PRINCIPALES	COMPRADOS POR EL DUENO			COTIZADOS EN MERCADO MAYORISTA			DIFFERENCIA
	KG	PRECIO POR KILO	TOTAL	KG	PRECIO POR KILO	TOTAL	TOTAL
PESCADO	5,020	22	110,440	5,020	18	90,360	20,080
POLLO	3,144	12	36,156	3,144	8.2	25,781	10,375
CHANCHO	1,796	16	28,736	1,796	14.5	26,042	2,694
CEBOLLA	2,402	2	4,804	2,402	1.8	4,324	480
LIMON	3,574	3	10,722	3,574	2.8	10,007	715
LANGOSTINO	730	32	23,360	730	28.6	20,878	2,482
TOMATE	1,296	4	4,536	1,296	3.2	4,147	389
CALAMAR	738	17	12,546	738	15	11,070	1,476
PAPA	3,288	2	5,918	3,288	1.6	5,261	658
HUEVO	1,813	4	7,252	1,813	3	5,439	1,813
PULPO	1,103	25	27,575	1,103	21.5	23,715	3,861
CARNE	1,814	28	50,792	1,814	24.5	44,443	6,349
TOTAL ANUAL							51,371

7. No aplica ningún método de valuación de inventario lo que generaría problemas tributarios.

Como séptimo riesgo tenemos que no aplican ningún método de valuación de inventario, debido a que, no se tiene un control de los insumos comprados y enviados a almacén, debiendo de aplicar un método de valuación para que los insumos salgan de almacén al área de cocina con un costo ya fijado.

SUNAT		DECLARACIÓN PAGO ANUAL IMPUESTO A LA RENTA		Tercera Categoría		Copia para el Contribuyente	
DECLARACIÓN		Tercera Categoría		Ejercicio gravable 2017			
PAGO	RUC	20554620781					
706	RAZON SOCIAL	TUTTIMAR E.I.R.L.					
1.- ESTADOS FINANCIEROS							
I.-Balance General							
ACTIVO				Valor Histórico			
				Al 31 Dic. de 2017			
Caja y Bancos		359				48,931	
Inv. valor razonab. y disp. F venta		360					
Cuentas por cobrar com.- terceros		361					
Ctas por cobrar com - relacionadas		362					
Ctas p cgb per, acc, soc, dir y ger		363					
Cuentas por cobrar div. - terceros		364					
Ctas por cobrar div. - relacionadas		365					
Serv. y otros contratad. p anticip.		366					
Estimación de ctas cobranza dudosa		367					
Mercaderías		368					
Productos terminados		369					
Subproductos, desechos y desperdic.		370					
ductos en proceso		371					
Materias primas		372					
Mat. Auxiliar., sumin. y repuestos		373					
Envases y embalajes		374					
Existencias por recibir		375					

Como se observa en la declaración del 2017 de TUTTIMAR EIRL presentó existencias en 0, debido que al 31 de diciembre del 2017 omitió registrar la conciliación de existencias por el importe de S/ 25,164.

Con la información brindada por el gerente se pudo llegar al siguiente cuadro; calculado bajo el método de valuación PEPS de uno de los insumos principales como el pescado, por el periodo diciembre del 2017 de acuerdo con la Sección 13, mostrado a continuación:

(Elaboración propia)

TUTTIMAR EIRL
METODO DE VALUACION - PEPS

ARTICULO: PESCADO		ENTRADAS			SALIDAS			SALDO			
FECHA	CONCEPTO	Cantidad (Kg)	Costo Unidad	Valor Total	Cantidad (Kg)	Costo Unidad	Valor Total	Cantidad (Kg)	Costo Unidad	Valor Total	
								10	22	220	
5-Dic-17	Compra	96	22	2,112				106	22	2,332	
9-Dic-17	Requerimiento				60	22	1,320	46	22	1,012	
13-Dic-17	Compra	66	21	1,386				46	22	1,012	
								66	21	1,386	
17-Dic-17	Requerimiento				46	22	1,012	57	21	1,197	
					9	21	189				
23-Dic-17	Compra	80	22	1,760				57	21	1,197	
								80	22	1,760	
27-Dic-17	Requerimiento				57	21	1,197	55	22	1,210	
					25	22	550				
30-Dic-17	Compra	69	22	1,518				124	22	2,728	
30-Dic-17	Requerimiento				57	22	1,254	67	22	1,474	
								TOTAL	67	22	1,474

Al aplicar este método de valuación nos ayudará a evitar problemas tributarios y otras contingencias; con el fin de optimizar el prestigio de la empresa cumpliendo con el deber de las siguientes normativas:

1. Según el ministerio de salud el control de calidad de alimentos se inicia desde la producción, manipulación, conservación, transporte y el consumo del alimento; evitando algún tipo de daño; garantizando que los productos son sanos verificamos que están cumpliendo con la normativa del artículo 83 – Funciones de la dirección de fiscalización y sanción donde se desarrolla fiscalizaciones y vigilancia sanitaria evitando fracciones como clausurar por días el restaurante y aplicando una sanción por 450 UIT.
2. Según la Sección 13 Inventarios párrafo 2 nos indica que el costo del inventario vario debido que puede no ser recuperable por el motivo que los inventarios estén dañados (obsoleto, desmedros) y puede ser recuperable cuando tienen mermas con el propósito que el costo sea igual al valor neto realizable; afectando así la medición de los inventarios; debido que se escoge el menor entre el costo y el valor neto realizable.
3. Según el artículo 21 del reglamento de la ley e impuesto a la renta inciso c) numeral 1 y 2 podemos acreditar la merma siempre y cuando este mediante un técnico emitido por un profesional independiente que nos presentara un informe indicando las pruebas realizadas sobre la estimación de las mermas que usted necesita para un futuro adecuado; y para desmedros se realizar una prueba de destrucción de las existencias efectuadas ante un notario público.

8. Existe mermas, desmedros en el periodo 2017 por el importe de S/ 23,735 los cuales no han sido contabilizados.

Como octavo riesgo encontramos que no tiene una adecuada programación de insumos, lo cual es muy perjudicial en el restaurant, puesto que, al no establecer un stock máximo y mínimo de insumos, genera que existan faltantes de insumos o un sobre stock, lo cual afecta de manera importante. Esto ocasiona que el impacto sea crítico y el nivel de riesgo máximo, debido a que el menú no sale de acuerdo a lo programado y en algunos casos no se puede cumplir con la reposición de los platos servidos en buffet, generando que los clientes se quejen y causando molestias en ellos.

A continuación, detallamos las mermas y desmedros obtenidos en el periodo 2017:

(Elaboración propia)

MERMAS, DESMEDROS DEL PERIODO 2017									
PRODUCTOS PRINCIPALES	DISPONIBLES EN EL ALMACEN			UTILIZADOS PARA EL AREA DE COCINA			MERMAS Y DESMEDROS		
	Kg	COSTO UNITARIO	S/	Kg	COSTO UNITARIO	S/	Kg	COSTO UNITARIO	S/
PESCADO	5,020	22	110,440	4655	22	102,410	365	22	8,030
POLLO	3,144	12	37,728	2324	12	27,888	820	12	9,840
LIMON	3,574	3	10,722	3404	3	10,212	170	3	510
LECHUGA	420	3	1,260	378	3	945	42	3	315
CARNE	1,814	28	50,792	1634	28	45,752	180	28	5,040
							TOTAL MES DE		23,735

Debido a que el inventario físico no se realiza de manera adecuada esto ocasiona que no se tenga un control en el almacén, provocando que se tengan productos en exceso los cuales se deterioran, es así que se

presentan mermas y desmedros en el almacén en el periodo 2017 por S/ 23,735.

En el artículo 37 inciso f) de la Ley del impuesto a la renta señala: “Las depreciaciones por desgaste u obsolescencia de los bienes de activo fijo y las mermas y desmedros de existencias debidamente acreditados, de acuerdo con las normas establecidas en los artículos siguientes.”

Para efectos de determinación del IR serán deducibles los gastos por mermas y desmedros siempre y cuando se encuentren sustentados.

En el caso de mermas:

1. Acreditación de las mermas con informe técnico
2. Elaboración de un informe hecho por un profesional independiente competente y colegiado
3. En el informe se debe incluir pruebas realizadas sobre la estimación de las mermas

En el caso de desmedro:

1. Se debe comunicar a Sunat con 6 días hábiles anteriores a la destrucción.
2. La destrucción debe ser en presencia de un notario público a falta de este el juez de paz.

9. Variación de precios de los principales insumos (pericibles) debido a la volatilidad del mercado

Como noveno riesgo hemos identificado que los principales productos llegan a tener un costo muy elevado debido a la volatilidad del mercado, ocasionando esto un efecto en el costo de venta, ya que se obtuvieron en determinados periodos insumos a un costo más elevado de lo normal.

A través de la investigación se obtuvieron los precios más altos del periodo 2017 de los principales productos que se usan en el restaurant.

A continuación, detallamos la variación de insumos principales del mes de diciembre del 2017:

(Elaboración propia)

SEGÚN EL GERENTE GENERAL				SEGÚN MERCADO EN TEMPORADA ALTA		
	Cantidad (Kg)	Costo Unitario normal por kilo (S/.)	Anual (S/.)	Cantidad (kg)	Costo unitario mas alto por kilo (S/.)	Mensual (S/.)
PESCADO	5,020	22	110,440	5,020	26	130,520
POLLO	3,144	12	36,156	3,144	13	40,872
CHANCHO	1,796	16	28,736	1,796	19	34,124
CEBOLLA	2,402	2	4,804	2,402	3	7,206
LIMON	3,574	3	10,722	3,574	13	46,462
LANGOSTINO	730	32	23,360	730	35	25,550
TOMATE	1,296	4	4,536	1,296	5	6,480
CALAMAR	738	17	12,546	738	19	14,022
PAPA	3,288	2	5,918	3,288	5	16,440
HUEVO	1,813	4	6,346	1,813	7	12,691
PULPO	1,103	25	27,575	1,103	27	29,781
CARNE	1,814	28	50,792	1,814	30	54,420
TOTAL	26,718	165	321,931	26,718	202	418,568

Como se detalla en el cuadro se observa que en promedio normal de operación en costo unitario por todos los productos alcanzaría un S/ 165, en cambio en periodo en los que los productos alcanzan su mayor precio se tendría un costo de S/ 202; reflejando que el costo unitario se elevaría en S/ 37, siendo este monto desfavorable para el restaurant.

10. No realizan un adecuado inventario físico en sus insumos.

Como decimo riesgo se observó que no se realizan un adecuado inventario físico en sus insumos, generando que se desconozca la cantidad de los productos y ocasionando que no se realice un buen pedido de compras. Esto ocasiona que el impacto sea moderado y el nivel de riesgo sea medio, debido

a que desconocen cuántos productos tienen en almacén, y no cumpliendo con la entrega de insumos solicitado por la cocina.

Reporte del inventario del almacén sobre los rubros de cereales y derivados.
Inventario de TUTTIMAR E.I.R.L.

Responsable:		Fecha		Turno									
PRODUCTO	Inicio	Ingreso	SSN	SB	Total	SN	PRODUCTO	Inicio	Ingreso	SSN	SB	Total	SN
Cereales y Derivados							Especias y Condimentos						
Kg. Arroz							Kg. Ajinomoto	1					
Kg. Arroz Nevado	15						Kg. Café en Grano	0					
Kg. Fideos cabello de angel	10						Kg. Café pl/ pasar	0					
Kg. Fideos spaguetti	16						Canela Molida	0					
Kg. Harina para cocinar	5						Chocolate instantaneo	0					
Kg. Harina Preparada	0						Clavo de Olor	0					
Kg. Harina Pastelera	14						Und. Durazno en Alm	3					
Kg. Macarrones	5						Comino	0					
Kg. FETTUCCINI	1						Hongos	0					
Kg. Fideo tornillo ens.	0						Laurel	0					
Abarrotes Generales							Caja. Maggi Carne	2					
Lt. Aceite de Ajonjolí	3						Caja. Maggi Pollo	1					
Lt. Aceite de Oliva	0						Und. Mijo	3					
Lt. Aceite Vegetal	0						Oregano	0					
Und. Aceite x Balde	2						Pimienta Blanca M.	0					
Und. Algarrobina	1						Pimienta Negra M.	0					
Und. Atun lata	21						Kg. Sal	14					
K.G. Azucar blanca	5						Ajonjolí Negro	2					
Und. Azucar Blanca Sachet	150						Ajonjolí blanco	1					
Kg. Azucar Rubia	15						Togarashi	0					
Und. Azucar Rubia Sachet	90						Kombo	0					
Und. Edulcorante	25						Alga Nori	2					
Kg. Frejol Canario	3						Panko	2					
Und. Galleta Soda	14						Lacteos y Huevo						
Kg. Garbanzos	2						Und. Crema de Leche	3					
Und. Granola	2						Plancha Huevo	15					
Und. Ketchup	4						Und. Leche Condensada	6					
Und. Ketchup Sachet	150						Und. Leche Evaporada	30					
Kg. Lentejas	3						Lts. Leche Fresca	100					
Kg. Maiz pl/ Cancha	0						Margarina	2					
Und. 1/2 Mayonesa Alacena	0						Queso Parmesano	0					
Und. Mayonesa Sachet	3						Queso Fresco	0					
Und/Kg. Mermelada de Fresa	2						Queso Mozzarella	0					
Kg. Pure de papas	5						Und. Yogurt	10					
Und. HIERBA LUISA	2												
Und. Manzanilla	2						Barra / tragos						
Und. Te canela y clavo	1						Coca-Cola	12					
Und. Anis	2						Coca Zero	13					
Und. Salsa de Tomate	15						Inka	10					
Lts. Salsa Ostion	2						Inka Zero	20					
Und. Salsa Preparada	5						Agua s/ gas	30					
Lts. Sillao	3						Agua con gas	10					
Lts. Vinagre Blanco	8						Sprite	5					
Lts. Vinagre Tinto	7						Sprite zero	12					
Lts. Vino Blanco	2						Fanta	10					
Lts. Vino Tinto	13						Gatorade	3					
Und. Zuko naranja	10						Evervest Grande	6					
Und. Gelatina Roja	12						Evervest Chico	24					
Und. Gelatina Naranja	2						Corona	40					

Como se observa en la imagen se detalla el inventario que se realiza en el almacén, el cual no es llevado de la forma correcta, debido a que muchas veces estos inventarios no son llenados, generando en diversas ocasiones faltantes de insumos en el almacén y retrasos en la elaboración de los platos.

A continuación, presentamos el desarrollo de un adecuado inventario físico en sus insumos.

(Elaboración propia)

TUTTIMAR E.I.R.L.			
HOJA DE CONTEO DE INVENTARIO FISICO			Fecha
Auditoría financiera al 31 de diciembre 2017			27/12/2017

N°	Código	Producto	Medidas	(a)	(b1)	(b2)	(c) = Σ (b1+b2)	(d)=(a)-(c)
				Stock				Diferencia
				Kardex 27/12/2017	Total Físico Almacen 27/12/2017	Otros	Total	
01	P001	PESCADO	KG	30	28	2	30	-
02	P002	POLLO	KG	16	15	1	16	-
03	C001	CHANCHO	KG	5	5	-	5	-
04	C002	CEBOLLA	KG	25	24	-	24	1
05	L001	LIMON	KG	30	27	3	30	-
06	Y001	YUCA	KG	10	9	-	9	1
07	T001	TOMATE	KG	8	6	2	8	-
08	C003	CAMOTE	KG	10	10	-	10	-
09	P003	PAPA	KG	20	19	1	20	-
10	H001	HUEVO	KG	9	8	1	9	-

Tickmark

(a) Obtenido del kardex de almacén al 27/12/2017

(b) Obtenido del stock de almacén al 27/12/2017

(c) Obtenido del inventario físico efectuado el 27/12/2017

En el inventario físico se observó desmedros (otros) en ciertos productos que estaban junto con los insumos de buen estado generando un valor no razonable para la presentación y contabilización de los estados financieros en el rubro de existencia (Sección 13); como consecuencia se evidenció diferencias que implicaría un ajuste en sus estados financieros.

5.1.4. Matriz de riesgos del área de almacenaje

A continuación presentamos la evaluación de nuestra matriz de riesgos que hemos enfocado nuestros controles.

Cuadro N°5: Escala Valoración de Riesgo

(Elaboración propia)

		IMPACTO		
		BAJA	MODERADA	ALTA
PROBABILIDAD	ALTA	3	6	9
	MODERADA	2	4	6
	BAJA	1	2	3

Cuadro N°6: Matriz de riesgos

(Elaboración propia)

N	IDENTIFICACION DE RIESGOS									ANALISIS DE RIESGO						Medidas de Tratamiento	Controles a Implementar		
	Proceso en donde se identifica	Tipo de Riesgo	Descripción del Riesgo	Causa / Amenaza	Fuente de la Amenaza	Descripción de las Amenazas	Origen de las Causas		Consecuencias	Procesos en donde Impacta	Probabilidad		Impacto		Nivel de Riesgo			Nivel de Riesgo	Nivel de Riesgo Total
							Internas	Externas			Tipo	Nivel	Tipo	Nivel					
1	Abastecimiento de insumos	Riesgo reputacional	Falta de un adecuado control calidad de los insumos para la elaboración del buffet.	Ciente descontento con el servicio	Humanas	No han implementado políticas del control de calidad	X		Pérdidas Económicas	Atención al cliente	Probable	4	Alto	4	16	Alto	Alto	Implementar políticas del control de calidad.	
2	En el área del almacén	Riesgo operacional	No tiene implementado un manual de organizaciones y funciones en el proceso de almacenaje.	No hay una Segregación de funciones	Políticas	No cuenta con política de un manual de organizaciones y funciones .	X		Duplicidad de funciones	Desarrollo de las funciones	Probable	4	Alto	4	16	Alto	Alto	Implementar un manual de organizaciones y funciones.	
3	Conservación de insumos	Riesgo operacional	Productos perecibles en estado de descomposición no han sido contabilizados como deterioro durante el mes de diciembre del 2017.	Inadecuada ubicación de los insumos	Humanas	No tienen un personal capacitado para la conservación de insumos	X		Insumos en mal estado	Insumos en mal estado	Probable	4	Alto	4	16	Alto	Alto	Realizar informes de insumos deteriorados	
4	Accesibilidad al almacén	Riesgo operacional	No existe restricciones para el ingreso de personal no autorizado al almacén ocasionando pérdida de insumos u otro producto de su área.	Restricción al ingreso del almacén	Humanas	No tienen como política la restricciones del ingreso del personal.	X		Pérdida de insumos	Entrega de insumos a otras áreas	Improbable	2	Moderado	3	6	Medio	Medio	Implementar restricciones al ingreso del almacén.	
5	Mantenimiento de equipos	Riesgo tecnológicos	El restaurant Tutimar E.I.R.L. no encuentra con un programa de mantenimiento de equipos de refrigeración para los insumos de alimentos.	Equipos de mal estado	Económicas	Debido a que no tienen un mantenimiento en los equipos realizan gastos improvisados para su mantenimiento generando un mayor costo no planificado.	X		Incremento de gasto	Resultados del periodo	Improbable	2	Moderado	3	6	Medio	Medio	Implementar un cronograma de mantenimiento de equipos.	
6	Adquisiciones de insumos	Riesgo estratégico	Las compras son realizadas únicamente por el dueño debido que los colaboradores no tienen la habilidad de gestionar acuerdos con los proveedores por un importe de \$/ 51,371 en el periodo 2017.	Compra de insumos a precios elevados.	Comerciales	Al no evaluar las cotizaciones se adquieren insumos a un precio elevado.	X		Costos de insumos elevados	Resultados del periodo	Posible	3	Moderado	3	9	Medio	Medio	Mitigar Segregación de funciones en evaluar y cancelar a los proveedores.	
7	Registro del libro de inventarios	Riesgo operacional	No aplica ningún método de valuación de inventario lo que generaría problemas	Presentación errónea de los Estados Financieros	Económicas	No cuenta con un método de valuación para la presentación de los Estados	X		Modificación en los Estados Financieros.	Presentación de los Estados Financieros.	Improbable	2	Moderado	3	6	Medio	Medio	Aplicar el método PEPS	
8	Transacciones de insumos.	Riesgo estratégico	Existe mermas, desmedros por el importe de \$/ 23,735 los cuales no han sido contabilizados.	Generación de mermas, desmedros y faltantes en insumos.	Humanas	Debido por no obtener una programación presentandonos las mermas, desmedros y faltantes en insumos.	X		Pérdida de valor de los insumos y malestar en los clientes.	Envío de los insumos al área de la cocina y atención al	Improbable	2	Moderado	3	6	Medio	Medio	Establecer límites de compras en los insumos	
9	Adquisiciones de los productos	Riesgo estratégico	Variación de precios sobre los insumos principales (perecibles) debido al no obtener convenios con los	Incremento del precio de los insumos	Económicas	Al no realizar convenios con los proveedores nos arriesgamos a obtener mayor gasto.	X		Incremento en el precio de adquisición.	Resultados del periodo de adquisición de insumos.	Posible	3	Moderado	3	9	Medio	Medio	Establecer convenios con proveedores para fijas precios.	
10	Inventarios físicos	Riesgo operacional	No realizan un adecuado inventario físico en sus insumos.	No realizan de manera formal el inventario físico en insumos	Humanas	La empresa no tiene un formato formal donde evidencie los inventarios desarrollados	X		Desconozca el nivel de insumos en el almacén.	Inventarios físicos	Improbable	2	Moderado	3	6	Medio	Medio	Conciliación entre el área de almacén y contabilidad con el fin de obtener un inventario físico.	

5.2. Medidas correctivas

5.2.1. Implementar el control de calidad en el almacén

Proponemos en asignar un responsable en el organigrama de la compañía a fin de que monitoree la calidad de los insumos; a partir de la entrega de los insumos:

- ✓ Brindar capacitaciones al personal del almacén sobre el control de calidad de los insumos
- ✓ Al momento de entrada al almacén de insumos, la persona encargada debe revisar el estado de todos y cada uno de los insumos, para luego registrarlos la conformidad de estos.
- ✓ Evaluamos la calidad del insumo
- ✓ El responsable deberá realizar seguimiento sobre el estado de la ubicación y del mantenimiento del insumo.
- ✓ A la salida de los insumos a otras áreas, se debe también revisar el estado en el que los insumos están saliendo del área de almacenaje.

5.2.2. Implementación de un manual de organizaciones y funciones

- ✓ Elaborar un instrumento técnico el cual debe ser usado en el área de almacenaje, la cual sirva como guía en la ejecución de sus labores.
- ✓ Recibir las mercaderías de acuerdo con la documentación autorizada por parte de los proveedores.
- ✓ Registrar los ingresos y salidas de la mercadería del almacén.
- ✓ Colocar físicamente en los estantes las mercaderías que ingresan al almacén.
- ✓ Supervisar que los insumos se encuentren en condiciones de almacenamiento adecuado.

- ✓ Distribuir la mercadería a las diferentes áreas que lo soliciten.
- ✓ Al momento de entregar los insumos requeridos anotar en un formulario el nombre y firma de la persona.
- ✓ Archivar los formularios para su control.
- ✓ Realizar cada semana un inventario físico de las mercaderías en el almacén.
- ✓ Elaborar informes de las existencias para el gerente.

5.2.3. Implementar una planificación mensual para cotizar los proveedores y prevenir el riesgo económico:

- ✓ Determinar el presupuesto histórico de los últimos 5 meses del año.
- ✓ Analizar de manera cuantitativa y cualitativa las variaciones debido a los eventos naturales.
- ✓ Se deberá involucrar todas las áreas que desarrolle el proceso de compra: área de caja y almacén.
- ✓ El área de caja debe contar con una base de datos de los proveedores que le permita analizar los beneficios.

Cuadro N°7: Cuadro de cotización a proveedores

(Elaboración propia)

N°	Proveedor	Insumo	Mediante un contrato se puede estimar un precio fijo	¿Cuentan con certificados de control de calidad?	¿Qué día se puede solicitar el insumo?	¿Cuanto es el plazo de demora para la entrega del insumo?	Incumplimiento del plazo de la entrega del insumo		Plazo para cancelar el insumo	Forma de pago	Calificación
							Si/No	Dcto %			
1	P&D ANDINA ALIMENTOS S.A.	Leche	Si	Si	Lunes y Jueves	1 Día	No	0%	Credito a 7 dias	Transferencia	1
2	COLAMOLINA S.A.	Leche	No	Si	Viernes	3 Días	Si	10%	Cuando llegue el producto	Efectivo	2
3	INVERSIONES MACSIGAL S.A.C.	Abarrotes	Si	Si	Viernes	2 Días	Si	5%	Cuando llegue el producto	Transferencia	1
4	DISTRIBUIDORA NUGENT S.A	Abarrotes	Si	No	lunes	2 Días	Si	10%	De manera anticipada el 10% y el otro 90% cuando llegue el producto.	Transferencia	2
5	EL HUEVO DE ORO S.A.C.	huevo	Si	Si	Martes	Inmediato	Si	10%	Cuando llegue el producto	Efectivo	2
6	LA CALERA S.A.C	huevo	No	Si	Lunes a Viernes	1 Día	No	0%	Credito a 7 dias	Transferencia	1

1 Excelente
2 Buena

El criterio para la selección es la evaluación de proveedores:

Todos los proveedores que contenga calificación "Si" cumple con nuestros parámetros de selección uno de ellos es que nos otorga descuento y nos entregará dentro del plazo estimado.

- ✓ Realizar una selección que deberán ser elegidos de acuerdo a los estándares de calidad de los insumos como son el precio, calidad y tiempo de entrega y la conclusión de los proveedores aprobados
- ✓ Presentar al gerente general para que lo analice y lo apruebe.
- ✓ Realizar el presupuesto de comprar que se deberá desarrollar, evaluar y presentar los 26 de cada mes.
- ✓ Presentar al gerente general
- ✓ Aprobación del gerente general
- ✓ Implementar la planificación de la compra de los insumos
- ✓ El personal que recibirá los insumos deberá tener conocimiento y estar capacitado del conocimiento de logística
- ✓ El departamento de caja debe mantener actualizada la base de datos de los insumos según los pedidos del área del almacén y compartirlo con el almacenero y el gerente general.
- ✓ Proporcionar la base de datos actualizada de los insumos al gerente general y almacenero.

5.2.4. Implementar restricciones al ingreso del almacén

Proponemos al gerente general en implementar restricciones de seguridad al área del almacén a través de una política presentando los siguientes parámetros:

- ✓ Las personas que tienen autorización para el ingreso del almacén es el gerente general, la cocinera, la cajera, el almacenero y el control de calidad.

- ✓ Implementar las cámaras de seguridad dentro y en la puerta de salida del almacén, supervisadas por la cajera y el gerente general.
- ✓ En la salida del área del almacén, la cajera deberá revisar los bolsos del personal.
- ✓ La cajera deberá revisar de manera semanal la cantidad de los insumos que hay para cotejar con la solicitud de los pedidos del almacén.
- ✓ El Gerente General deberá cada 2 semanas evaluar a los responsables, su eficiencia y sus principios en base a las funciones otorgadas, de manera que pueda confiar en los reportes del almacén que le presentan.

5.2.5. Aplicar un método de valuación de las existencias y elaborar el inventario físico

- ✓ Registrar el ingreso y salida de almacén en un Kardex con el método PEPS.
- ✓ Nombrar un responsable para que realice el inventario físico.
- ✓ Realizar este inventario físico cada dos días.

5.2.6. Aplicar métodos de seguridad para los insumos extraviados:

- ✓ Comprar un lector de códigos de barra de barras.
- ✓ Nombrar un responsable que utilice el lector del código de barra para que lo utilice en registrar cada insumo.
- ✓ Supervisar el registro de los códigos con la verificación de la existencia de los insumos de manera interdiaria por las transacciones de los insumos.
- ✓ Realizar este inventario físico cada dos días.

5.2.7. Corrección de los Estados financieros:

TUTTIMAR EIRL
RUC: 20554020781

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
(Expresado en soles)

ACTIVO		PASIVO	
ACTIVO CORRIENTE			
Efectivo y equivalente de efectivo	48,931.00	Tributos y aportes por pagar	11,178.00
Cuentas por cobrar accionista	1,280.00	Cuentas por pagar comerciales	1,280.00
Existencia	25,164.00	Cuentas por pagar diversas	4,571.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	75,375.00	TOTAL PASIVO	17,029.00
ACTIVO NO CORRIENTE			
Inmueble, maquinaria y equipo	6,865.00	PATRIMONIO	
Depreciación Inm. Maq. Equipo	- 372.00	Capital	20,000.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	6,493.00	Utilidad de ejercicio	44,839.00
TOTAL ACTIVO NETO	81,868.00	TOTAL PATRIMONIO	64,839.00
		TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	81,868.00

TUTTIMAR EIRL
RUC: 20554020781

ESTADO DE RESULTADOS
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
(Expresado en soles)

Ventas Netas	276,344.00
Costo de Ventas	- 142,552.00
Utilidad Bruta	133,792.00
Gasto de venta	-
Gasto de administracion	- 86,707.00
Utilidad operativa	47,085.00
Gasto financiero	- 2.00
Utilidad antes de impuesto	47,083.00
Impuesto a la renta 10%	- 2,244.00
Resultados del ejercicio	44,839.00

Según la corrección de los estados financieros hemos presentado las omisiones que realizaron en el periodo debido a que no han sido contabilizados, como, por ejemplo:

- ✓ Cuentas por cobrar accionista: Se tienen servicio a buffet por rendir a cuenta de los accionistas los cuales no han sido declarados por el contador.
- ✓ Existencias: Se cuentan con existencias no declaradas por el contador para el periodo 2017.
- ✓ Cuentas por pagar comerciales: Se cuentan con compras que no han sido contabilizadas debido a la falta de comunicación del contador con el gerente.
- ✓ Cuentas por pagar diversas: Se recibieron anticipos las cuales fueron para reservas futuras.
- ✓ Costo de Ventas: Se realizó el inventario físico y se detectaron insumos no contabilizados.

5.3. Estados financieros

5.3.1. Según Tuttimar E.I.R.L. antes de ajustes

TUTTIMAR EIRL
RUC: 20554020781

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 Y 2016
(Expresado en soles)

<u>ACTIVO</u>	2017	%	2016	%	<u>PASIVO</u>	2017	%	2016	%
ACTIVO CORRIENTE					PASIVO				
Efectivo y equivalente de efectivo	48,931.00	88.28%	40,842.00	85.61%	Tributos y aportes por pagar	11,178.00	20.17%	6,331.00	13.27%
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	48,931.00	88.28%	40,842.00	85.61%	Cuentas por pagar diversas	4,571.00	8.25%	6,752.00	14.15%
ACTIVO NO CORRIENTE					TOTAL PASIVO	15,749.00	28.42%	13,083.00	27.42%
Inmueble, maquinaria y equipo	6,865.00	12.39%	7,237.00	15.17%	PATRIMONIO				
Depreciacion inmueble, maquinaria y equipo	-372.00	-0.67%	-372.00	-0.78%	Capital	20,000.00	36.09%	20,000.00	41.92%
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	6,493.00	11.72%	6,865.00	14.39%	Utilidad de ejercicio	19,675.00	35.50%	14,624.00	30.65%
TOTAL ACTIVO NETO	55,424.00	100.00%	47,707.00	100.00%	TOTAL PATRIMONIO	39,675.00	71.58%	34,624.00	72.58%
					TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	55,424.00	100.00%	47,707.00	100.00%

TUTTIMAR EIRL
RUC: 20554020781

ESTADO DE RESULTADOS
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 Y 2016
(Expresado en soles)

	2017	%	2016	%
Ventas Netas	276,344.00	100.00%	271,566.00	100.00%
Costo de Ventas	-167,716.00	-60.69%	-172,674.00	-57.27%
Utilidad Bruta	108,628.00	39.31%	98,892.00	42.73%
Gasto de Venta	-	0.00%	-	0.00%
Gasto de Administracion	-86,707.00	-31.38%	-84,268.00	-31.03%
Utilidad Operativa	21,921.00	7.93%	14,624.00	5.39%
Gastos Financiero	-2.00	0.00%	-	0.00%
Utilidad Antes de Impuestos	21,919.00	7.93%	14,624.00	5.39%
Impuesto a la Renta 10%	-2,244.00	-0.81%	-	0.00%
Resultados del Ejercicio	19,675.00	7.12%	14,624.00	5.39%

CAPÍTULO VI

ESTANDARIZACIÓN

6.1. Normas técnicas

Informe COSO

Se aplicó en esta investigación debido que contiene principales lineamientos para la implementación, evaluación, ejecución, comunicación y seguimiento de los procedimientos y/o actividades de cada área que nos permitirá optimizar la utilización de recursos con calidad para alcanzar nuestros objetivos de largo y corto plazo y obtener una adecuada gestión financiera.

Adopción de Normas Internacionales Información Financiera - NIIF

Esta norma ha sido fundamental para nuestra investigación debido que el Consejo Normativo de Contabilidad, es el ente autorizado en el Perú a oficializar la aplicación general de las NIIF en nuestro país.

En este sentido, las empresas desde un punto de vista técnico, deben aplicar en el registro de sus operaciones diarias y en la generación de sus reportes financieros para el gerente y externos, las Normas Internacionales de Información Financiera – NIIF.

Esta situación permitirá a las empresas presentar en sus estados financieros bajo NIIF los activos y pasivos a valores razonables, lo que redundara en una mejor presentación y fortalecimiento del patrimonio de las empresas ante los entes externos que lo requieran, en consecuencia, las Compañías que no apliquen las NIIF no estarían cumpliendo con lo establecido en la Ley General de Sociedades Hemos identificado que algunos rubros de los estados financieros de la Compañía tienen impacto por las NIIF.

Actualmente las NIIF han sido oficializadas en la mayor parte de los países de América, por lo que se marcha a un mismo lenguaje de registro y presentación de los reportes financieros de las empresas.

Sección 13 Inventarios: NIIF para Pymes

Este rubro está compuesto principalmente por el rubro de inventarios los cuales deben ser costeados bajo un método de identificación específica que sugiere dicha norma.

Adicionalmente, no hay evidencia suficiente y competente de la utilización del concepto del Valor Neto de Realización (VNR) para la valuación de los ítems de este rubro que se controlan y custodian a través del kárdex valorizado de la Compañía.

CONCLUSIONES

1. Evaluar el ambiente y revisar las actividades del control interno para el área del almacén que nos ayudara en verificar si la estimulación de los procedimientos cumplen en promover la conciencia y el compromiso hacia el control; a base de la implementación de las políticas del control de calidad y permita que el almacenamiento, rotación de insumos, cocina y la atención del cliente se lleve de una manera eficiente garantizando de esta manera buenos procesos de entradas y abastecimiento de insumos.
2. La evaluación del manual de funciones y organizaciones es fundamental debido que son procedimientos que orientan a los colaboradores para poder cumplir con los objetivos, con el fin de evitar duplicaciones de las actividades por colaboradores no autorizados que permita que la compañía pueda obtener mejores resultados óptimos garantice la eficacia y la fiabilidad de la información financiera de manera oportuna.
3. Evaluación constante del ambiente de los insumos del control interno en el área del almacén permitirá que estén en un adecuado estado; con el fin, de evitar que se deteriore de manera rápida generando un uso adecuado; para ello debe respetar las asignaciones de atribuciones y funciones sobre cada cambio del estado de insumos.

4. Evaluación constante ante la supervisión y monitoreo de las restricciones de seguridad del área del almacén, permite evitar pérdida de insumos u otro producto de su área ocasionando gastos de ventas.
5. La evaluación constante del sistema de control interno del área del almacén sobre el mantenimiento de los equipos de las empresas permitirá poder planificar los gastos de manera mensual; a su vez, obteniendo las mejores facilidades de financiamiento y precios.
6. La evaluación de implementar las políticas de adquisiciones para el área del almacén nos permitirá a obtener un mayor entendimiento y alcance de los procedimientos establecidos; con el fin de verificar el cumplimiento.
7. La evaluación de cotizaciones de proveedores ayudará a tomar la decisión de poder analizar las ventajas y desventajas que nos brindan cada proveedor de diferentes tipos de insumos con el fin de examinar y obtener el mejor resultado ante un evento climático que impactarán en el estado de resultados.
8. La evaluación de desarrollar límites de insumos asegura un control interno eficiente, proporcionando una seguridad razonable y que permita identificar debilidades.
9. La evaluación de aplicar el método de valuación de las existencias ayuda a obtener un adecuado valor razonable para nuestras reservas garantizando la rentabilidad de la entidad de manera razonable.
10. Al no planificar los Inventarios hace que existan un exceso en las existencias lo que se traduce en que se tenga dinero ocioso o la ausencia de productos que no permite una buena atención a los clientes generando una baja en la liquidez de la empresa y no se pueda atender oportunamente sus obligaciones.

RECOMENDACIONES

1. A la gerencia general, implementar el control interno para el área de almacén, con el fin de mejorar los procesos y procedimientos que se llevan a cabo en esta área; a su vez, implementar políticas de control de calidad, asignando a un responsable el cual permita reducir los problemas de almacenamiento y mantener una buena calidad en los productos, para de esta manera prestar un buen servicio al cliente con comida de alta calidad.
2. Implementar un manual de organizaciones y funciones y un manual de procedimientos, para que así los trabajadores del área de almacén tengan su propia función y desarrollen las labores con mayor eficiencia y eficacia, así como los del área de cocina que están en plena comunicación con almacén puedan realizar sus funciones correspondientes y no las dupliquen.
3. Realizar constante supervisión del ambiente donde se conservan los insumos, para evitar problemas de descomposición al no almacenar los insumos en un ambiente adecuado, a su vez, informar de manera formal al área contable sobre los posibles deterioros de insumos que podrían presentarse.

4. A la gerencia general, recomendamos implementar un sistema de seguridad para evitar fraudes e ingreso del personal que no tenga vinculación con el área del almacén.
5. A la contadora, recomendamos obtener un control sobre los activos de la entidad que indique el cronograma donde deben realizar mantenimiento y de manera anticipada comprar repuestos para que no afecte a la atención al cliente.
6. A la gerencia general, recomendamos en brindarles capacitaciones a sus colaboradores para poder desempeñarse de manera adecuada y optima los convenios con los proveedores.
7. Se recomienda al gerente general tomar medidas preventivas con respecto a eventos climático como por ejemplo el de pactar con un proveedor precios fijos lo cual no impacte en temporadas altas.
8. Implementar políticas en el almacén de límites máximos y mínimos de stock lo cual ayude a disminuir los insumos perecibles y también malestar por parte del cliente ocasionado por la falta de insumos.
9. Aplicar el método de valuación PEPS para llevar un mayor control sobre las existencias que se tienen en el almacén, y así cumplir con la normativa tributaria y evitar problemas tributarios.
10. Elaborar un plan de inventario físico lo cual ayude obtener datos reales de insumos en el almacén y así evitar declarar datos falsos sobre insumos que se encuentren en el almacén.

BIBLIOGRAFÍA

1. Álvarez, M. (2006). *Manual para elaborar Manuales de Políticas y Procedimientos*. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?hl=es&lr=&id=YnhdFdUDnVIC&oi=fnd&pg=PA8&dq=control+interno+procedimientos+y+politicas+libro&ots=jW9HPmOX1O&sig=Wly61vSljc5NWvgVH14L0Pv-2U#v=onepage&q&f=true>
2. Anaya, J. (2008). *Almacenes Análisis, diseño y organización*. Recuperado de: <https://books.google.com.pe/books?id=ND-L5bo-5aYC&printsec=frontcover&dq=proceso+de+almacenamiento+de+una+empresa&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiosMHpvrTfAhXNmVkkHVS-CBsQ6AEIKDAA#v=onepage&q=proceso%20de%20almacenamiento%20de%20una%20empresa&f=false>
3. Auditool (2014). Principio 11 de COSO III: Selecciona y desarrolla controles generales sobre tecnología. Recuperado de <https://www.auditool.org/blog/control-interno/3128-principio-11-selecciona-y-desarrolla-controles-generales-sobre-tecnologia>
4. Castañeda, L. (2014). Los sistemas de control interno en las MiPymes y su impacto en la efectividad empresarial. *En contexto*. Recuperado de <http://ojs.tdea.edu.co/index.php/encontexto/article/view/139/124>
5. Comité de organizaciones patrocinadoras de la comisión de treadway. (COSO) (2013). *Control interno – Marco Integrado Marco y Apéndices*. New York, Estados Unidos: Comité de organizaciones patrocinadoras de la comisión de treadway.
6. Cuatrecasas, L. (2006). *Organización de la Producción y dirección de operaciones*. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=W_kh5TLr7uAC&printsec=frontcover&dq=organizacion+de+la+produccion+y+direccion+de+operaciones&hl=es&sa=X&ved=0ahUK EwjKzsyano3dAhUNy1kKHSDfAtQQ6wEIRzAG#v=onepage&q=organizacion%20de%20la%20produccion%20y%20direccion%20de%20operaciones&f=false

7. Cuevas, F. (2002). *Control de Costos y Gastos en los Restaurantes*. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=QII5DonAH5oC&pg=PT74&dq=almacenes+de+restaurante&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiNks2FhLTfAhUJy1kKHZpCC0cQ6AEIKDA#v=onepage&q=almacenes%20de%20restaurante&f=false>
8. DeloitteToucheTohmatsuLimited (2015). *COSO Evaluación de Riesgos*. Recuperado de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/mx/Documents/risk/Evaluacion-Riesgos-COSO.pdf>
9. DeloitteToucheTohmatsuLimited (2015). *COSO Marco de referencia para la implementación, gestión y control de un adecuado Sistema de Control Interno*. Recuperado de <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/mx/Documents/risk/COSO-Sesion1.pdf>
10. Enrick, N. (1997). *Control de calidad y beneficio empresarial*. Recuperado de https://books.google.com.pe/books?id=PSeWiHdE_6YC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
11. Estupiñán, R. (2006). *Control interno y fraudes con base en los ciclos transaccionales análisis de informe coso I y II*. Recuperado de <http://www.pilgroupconsulting.com/wp-content/uploads/2016/09/Control-Interno-y-Fraudes-2da-edici%C3%B3n.pdf>
12. Estupiñán, R. (2015). *Control interno y fraudes Análisis del Informe COSO I, II y III con base en los ciclos transaccionales análisis*. Recuperado de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=qcO4DQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT18&dq=control+interno+coso&ots=MFc3rBrvps&sig=AjFjbdln7ZP2_j2tJh5KifJUhs#v=onepage&q=control%20interno%20coso&f=false
13. Eslava, J (2013). *La gestión del control de la empresa* <https://books.google.com.pe/books?id=XWi8AQAQBAJ&printsec=frontcover&dq=jose+eslava+2013&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwijnvW0hqffAhVGvFkKHVwBBW0Q6AEIKDAA#v=onepage&q=jose%20eslava%202013&f=false>
14. Fundación Iberoamericana de Altos Estudios Profesionales. (FIAEP) (2014). *Control y Manejo de Inventario y Almacén*. Recuperado de <http://fiaep.org/inventario/controlymanejodeinventarios.pdf>
15. Gonzales, F. (2014). *Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante* Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=7hr9CAAAQBAJ&pg=PA84&dq=inventarios+de+restaurante&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiiqJOKl7TfAhUFmVvKHXcTCzQQ6AEIMjAC#v=onepage&q=inventarios%20de%20restaurante&f=false>
16. Guerrero, M. y Mangones, R. (2016). *El ambiente de control como mecanismo fundamental en algunas organizaciones comerciales de Montería, Córdoba*. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5710359.pdf>

17. International Accounting Standards Committee Foundation (IASB) (2009). *Fundación IASC: Material de formación sobre la NIIF para las PYMES*. Recuperado de https://www.nicniif.org/home/descargar-documento/2608-13_inventarios.html
18. Mejía, R. (2002) *Cómo crear un ambiente de control en las organizaciones Colombia*. Universidad EAFIT. Recuperado de <http://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/revista-universidad-eafit/article/download/919/824/>
19. Meléndez, J. (2016). *Control interno*. Recuperado de <https://docplayer.es/54400600-Juan-bladimiro-melendez-torres-control-interno-universidad-catolica-los-angeles-de-chimbote-sistema-de-universidad-abierta-1.html>
20. Ministerio de Salud de Perú. (MINSA) (2006). *Compendio de Normas Sanitarias para la Comercialización Segura de Alimentos en protección del consumidor*. Recuperado de <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/1651.pdf>
21. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura/ Organización Mundial de la Salud (FAO). (1999). CAC/RCP 46-1999: Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén.
22. Organización Internacional del trabajo (OIT) (2014). *Gestión de la merma en el Sector Turismo de Restaurant*. Recuperado de: https://www.oitsimapro.org/uploads/3/1/9/0/31906627/guia_gestion_merma.pdf
23. Ortega, A., Padilla, S., Torres, J. y Ruz, A. (2017). Nivel de importancia del control interno de los inventarios dentro del marco conceptual de una empresa. *Liderazgo Estratégico*. Recuperado de <http://publicaciones.unisimonbolivar.edu.co/rdigital/liderazgo/index.php/liderazgo/articloe/download/74/73>
24. PricewaterhouseCoopers (PWC) (2015). La actualización del Marco Integrado de Control Interno COSO de 2013. Recuperado de <https://www.ccpdistritocapital.org.ve/uploads/eventosanteriores/2050650b233dfc01de706425984d71e6f52ab720.pdf>
25. Zapata, J. (2014). *Fundamentos de la gestión de inventarios*. Recuperado de <https://www.esumer.edu.co/images/centroeditorial/Libros/fei/libros/Fundamentosdelagestiondeinventarios.pdf>

ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA DE INVESTIGACIÓN				
TEMA DE INVESTIGACION	PREGUNTA DE INVESTIGACION	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	VARIABLES	DIMENSIONES
Evaluación del Control Interno en el proceso de Almacenaje de Insumos según el marco integrado COSO 2013 en el Restaurant TUTTIMAR EIRL distrito de Miraflores en el año 2017	<u>Problema Principal</u>	<u>Objetivo general</u>	INDEPENDIENTE V.1. COSO 2013	D1. Ambiente de Control
	¿De qué manera la evaluación del control interno influye en el proceso de almacenaje de insumos según el COSO 2013 en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?	Determinar la influencia de la evaluación del control interno según coso 2013 en el proceso de almacenaje de insumos.		
	¿Cómo evaluar el ambiente de control según el COSO 2013 en el proceso de almacenaje de insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?	Analizar según COSO 2013 el ambiente de control en el proceso de almacenaje		
	¿Cómo la evaluación de riesgos permite mitigar las incidencias en el proceso de almacenaje de insumos según COSO 2013 en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?	Establecer según COSO 2013 procedimientos que permitan mitigar las incidencias en el proceso de almacenaje de insumos.		D2. Evaluación de riesgos
	¿De qué manera las actividades del control permiten evaluar el proceso de almacenaje de insumos según COSO 2013 en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?	Determinar evaluaciones que permitan a la actividad de control mitigar los riesgos detectados en el almacén.		D3. Actividad de control
	¿De qué manera la información y comunicación permite mejorar el proceso de almacenaje de insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?	Establecer adecuados métodos de información y comunicación en el proceso de almacenaje de insumos.		D4. Información y comunicación
	¿De qué manera la supervisión y monitoreo influye en el proceso de almacenaje de insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?	Determinar la influencia de la supervisión y monitoreo en el proceso de almacenaje de insumos.	D5. Supervisión y seguimiento	
	¿De qué manera la evaluación en el proceso de almacenaje permite mejorar la calidad de los insumos en el restaurant TUTTIMAR EIRL en el año 2017?	Establecer procedimientos de mejora para el proceso de almacenaje de insumos.	V.2. Procesos de almacenaje de insumos	D6. Almacenaje D7. Control de calidad

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL PERÚ
FACULTAD ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS
CARRERA DE CONTABILIDAD**

VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES.

- 1.1 CPC Cruz Umeres Miriam Liliana
- 1.2 Asesora del PET de la Universidad Tecnológica del Perú
- 1.3 Encuesta

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente e 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy bueno 61-80%	Eficiente 81-100%
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado			60		
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables			60		
3. ACTUALIDAD	Adecuado el alcance de ciencia y tecnología.			60		
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.			60		
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos de calidad y cantidad.			60		
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar aspectos del sistema de evaluación y desarrollo de capacidades cognoscitivas.			60		
7. CONSISTENCIA	Basados en aspectos teóricos-científicos de la tecnología educativa.			60		
8. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores y las dimensiones.			60		
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del diagnóstico.			60		
10. OPORTUNIDAD	El instrumento ha sido aplicado en el momento oportuno o más adecuado.			60		

II. OPINION DE APLICABILIDAD:

.....

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

60


 Firma, post firma y cargo del validador

Lima, de del 2018

CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO

Empresa	Tuttimar EIRL	Fecha			
Entrevistado	Daniel Hernández	Auditor			
Cargo	Jefe de Almacén	Revisado por			
Area	Almacén				
Proceso al que corresponde	Proceso de Almacenaje				
Ambiente de Control	Si	No	N/A	Documentado (detallar)	Comentarios Auditor
1. ¿Encuentras compromiso con la integridad y valores en tus compañeros de trabajo?					
2. ¿Se han definido normas y políticas en el área de almacén?					
3. ¿Existe una estructura organizativa en el restaurant?					
4. ¿Existe un manual de procesos en el área del almacén?					
5. ¿Se evalúa el desempeño de los trabajadores?					
Evaluación de Riesgos	Si	No	N/A	Documentado (detallar)	Comentarios Auditor
6. ¿Se han identificado riesgos en el área del almacén?					
7. ¿Existen procedimientos deficientes en el área de almacén?					
8. ¿Existen métodos de detección de fraude en el restaurant?					
9. ¿Se realizan acciones ante riesgos significativos?					
10. ¿Son apropiados las actividades de control implementadas?					
Actividades de Control	Si	No	N/A	Documentado (detallar)	Comentarios Auditor
11. ¿Son apropiados las actividades de control implementadas?					
12. ¿Los controles aplicados se encuentran en las políticas del restaurant?					
13. ¿Se han establecido actividades de control relevantes para el proceso de almacén?					

14. ¿Se han establecen políticas y procedimientos para controlar las actividades de control?					
15. ¿Se evalúa periódicamente la efectividad y eficacia de las actividades de control implementadas?					
Información y Comunicación	Si	No	N/A	Documentado (detallar)	Comentarios Auditor
16. ¿Es necesario el uso de tecnología en el área de almacén?					
17. ¿Se comunica las deficiencias que se encuentran en el almacén?					
18. ¿La gerencia comunica los controles que se aplicaran en el restaurant?					
19. ¿Son comunicados los controles que se aplican a consumidores y proveedores?					
20. ¿Los sistemas de información implementados facilitan la toma de decisiones?					
Supervisión y Seguimiento	Si	No	N/A	Documentado (detallar)	Comentarios Auditor
21. ¿Se realizan evaluaciones constantes sobre el cumplimiento de los controles?					
22. ¿Se comunica a gerencia las deficiencias de control interno?					
23. ¿Se evalúa que los componentes del control interno, están presentes y funcionan adecuadamente?					