



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de:

TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

**PROPUESTA DE CONTROL INTERNO DE LOS INVENTARIOS DE
MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE-BAR “JULIO’S CARNES Y
MARISCOS GRILL”**

Autora: Espinoza Niveló Diana Katherine

Tutora: PhD. Elena Tolozano Benites

Guayaquil, Ecuador

2020

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a Dios que por su gracia y amor eterno he logrado llegar hasta aquí, puso en este largo camino personas maravillosas de quienes aprendí el valor de la amistad y el significado de empatía, permitió que mamá sea testigo de todo el esfuerzo de años, siendo este el mejor regalo que me pudo dar.

Espinoza Niveló Diana Katherine

AGRADECIMIENTO

Empiezo agradeciendo a Dios, en ocasiones desistía, pero él estaba hay levantándose, su plan es perfecto, agradezco su protección, por ser mi guía en esta vida y por renovar mis fuerzas cada día.

A mi mamá por siempre creer en mí, incluso cuando ni yo creo, por apoyarme en todo lo que me propongo, por siempre estar hay, por su amor incondicional.

A mis hermanos y hermana, necesite mucho el apoyo de ellos en este camino, siempre estaban predispuestos para mí.

A toda la gente que creyó en mí, a los dos grupos que pertencí CSS41 Y CSO43 grande muestra de compañerismo, a mi familia que esperan ver con ansias a la primera graduada.

Concluyo agradeciendo al Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología por darme la oportunidad de formar parte de la familia bolivariana, a todos los docentes que me instruyeron con sus conocimientos, excelentes profesionales, a mi tutora PhD Elena Tolozano Benites por guiarme en la realización del proyecto, gracias por su consideración.

Espinoza Niveló Diana Katherine

**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMA

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de:
TECNÓLOGO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TEMA:

**PROPUESTA DE CONTROL INTERNO DE LOS INVENTARIOS DE
MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE-BAR “JULIO’S CARNES Y
MARISCOS GRILL”**

Autor: Espinoza Niveló Diana Katherine

Tutora: Mg. Elena Tolozano Benites

Resumen

El presente proyecto se realizó con el propósito de mantener un control adecuado a los inventarios de materia prima con la finalidad que responda al incremento de la rentabilidad del restaurante. Las variables que tuvo el tema fueron variable independiente: control de los inventarios de materia prima, variable dependiente: rentabilidad. El objetivo fue de realizar un estudio del control de los inventarios de materia prima visto que el proceso era ejecutado de manera empírica por los empleados. Los tipos de investigación que se realizó fue explicativa, permite establecer las causas y el efecto que se produce ante la problemática, descriptiva, describe las características de un proceso, correlacional, pretende asociar las variables para llegar al resultado. Se elaboró un análisis al estado de situación financiera y al estado de resultado del año 2019 del restaurante para medir la rentabilidad, donde se concluyó que el margen bruto, neto y operativo representa un 75% de las ventas, entre el ROE Y ROA hay una utilidad del 9%. La alternativa de solución planteada fue estructurar mejoras al procedimiento del control interno del inventario de materia prima.

CONTROL INTERNO

**INVENTARIOS DE
MATERIA PRIMA**

RENTABILIDAD

**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMA

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de:
TECNÓLOGO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TEMA:

**PROPUESTA DE CONTROL INTERNO DE LOS INVENTARIOS DE
MATERIA PRIMA DEL RESTAURANTE-BAR "JULIO'S CARNES Y
MARISCOS GRILL**

Autor: Espinoza Niveló Diana Katherine

Tutora: Mg. Elena Tolozano Benites

Abstract

This project was carried out with the purpose of maintaining adequate control of the raw material inventories in order to respond to the increase in the profitability of the restaurant. The variables that the subject had were independent variable: control of raw material inventories, dependent variable: profitability. The objective was to carry out a study of the control of raw material inventories since the process was carried out empirically by the employees. The types of research that was carried out was explanatory, it allows to establish the causes and the effect that occurs before the problem, descriptive, describes the characteristics of a process, correlational, tries to associate the variables to reach the result. An analysis of the restaurant's statement of financial position and income statement for 2019 was prepared to measure profitability, where it was concluded that the gross, net and operating margin represents 75% of sales, between ROE and ROA there is a 9% profit. The alternative solution proposed was to structure improvements to the internal control procedure of the raw material inventory.

INTERNAL CONTROL

**RAW MATERIAL
INVENTORIES**

**COST
EFFECTIVENES**

INDICE GENERAL

Contenidos:	Páginas:
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÒGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÌA _____	i
DEDICATORIA _____	ii
AGRADECIMIENTO _____	iii
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT _____	viii
RESUMEN _____	ix
ABSTRACT _____	x
INDICE GENERAL _____	xi
INDICE DE CUADROS _____	xiv
INDICE DE FIGURAS _____	xvi

CAPITULO I

EL PROBLEMA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ubicación del problema en un contexto _____	1
Situación conflicto _____	2
Formulación del problema _____	3
Variables de investigación _____	3

Delimitación del problema _____	4
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN _____	5
Objetivo general _____	5
Objetivos específicos _____	5
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN _____	6

CAPITULO II

MARCO TEORICO

FUNDAMENTACION TEORICA

Antecedentes históricos _____	7
Antecedentes teóricos _____	8
FUNDAMENTACIÓN LEGAL _____	26
VARIABLES DE INVESTIGACIÓN _____	36
DEFINICIONES CONCEPTUALES _____	37

CAPITULO III

METODOLOGIA

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA _____	40
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN _____	47
TIPOS DE INVESTIGACIÓN _____	48

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN _____	48
PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN _____	49

CAPITULO IV

ANALISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS _____	50
Estructurar mejoras _____	69
CONCLUSIONES _____	74
RECOMENDACIONES _____	75
BIBLIOGRAFIA _____	76
ANEXOS _____	81

INDICE DE CUADROS

Títulos:	Páginas:
Cuadro 1: Normas de los componentes del control interno _____	16
Cuadro 2: Áreas que intervienen en el control del inventario de materia prima _____	20
Cuadro 3: Nómina de Trabajadores _____	42
Cuadro 4: Lista de Servicios _____	43
Cuadro 5: Plantilla de productos _____	44
Cuadro 6: Registro de proveedores _____	45
Cuadro 7: Competencia _____	46
Cuadro 8: Metodología para la investigación _____	47
Cuadro 9: Tipos de investigación _____	48
Cuadro 10: Áreas que intervienen en el control del inventario de materia prima _____	50
Cuadro 11: Proceso de compra de materia prima _____	51
Cuadro 12: Falencias y causas encontradas en el proceso de compra de materia prima _____	52
Cuadro 13: Calificación porcentual del proceso de compra _____	53
Cuadro 14: Proceso de producción de materia prima _____	54
Cuadro 15: Falencias y causas encontradas en el proceso de producción de materia prima _____	55
Cuadro 16: Calificación porcentual del proceso de producción _____	56

Cuadro 17: Proceso de almacenamiento de materia prima _____	57
Cuadro 18: Falencias y causas encontradas en el proceso de almacenamiento de materia prima _____	58
Cuadro 19: Calificación porcentual del proceso de almacenamiento____	60
Cuadro 20: Proceso de contabilidad de materia prima _____	60
Cuadro 21: Falencias y causas encontradas en el proceso de contabilidad de materia prima _____	61
Cuadro 22: Calificación porcentual del proceso de contabilidad _____	63
Cuadro 23: Matriz de grado de confianza y nivel de riesgo en las áreas que intervienen en el control del inventario de materia prima _____	63
Cuadro 24: Estado de situación financiera 2019 _____	65
Cuadro 25: Estado de resultado integrales _____	66
Cuadro 26: Indicadores de rentabilidad _____	68

INDICE DE FIGURAS

Títulos:	Páginas:
Figura 1 Tipos de inventarios _____	11
Figura 2 Componentes del control interno. _____	15
Figura 3 Logo del Restaurante _____	41
Figura 4 Organigrama del Restaurante _____	42
Figura 5 Ciclo del proceso del inventario de materia prima. _____	46
Figura 6 Análisis de procedimiento del control interno de inventario ____	64

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ubicación del problema en un contexto

En una empresa se considera al inventario como el activo más grande entre los balances, estos abarcan, toda la mercadería que se comercializa (Asencio, Gonzalez, & Lozano, 2017). Por lo anterior las medidas tomadas con respecto a los niveles de inventarios son de vital importancia para la empresa, porque, con frecuencia incorpora una considerable inversión de recursos financieros (Guerrero, 2017).

Se estima que el control interno promueve la eficacia operativa y responde a la necesidad de mantener registros contables precisos y fiables por medio de un plan organizacional y por medidas que se acogen para proteger los activos, entre ellos el más importante son los inventarios (Horngren & Harrison, 2003).

Las empresas necesitan desarrollar controles internos adecuados al tipo de organización, que puedan optimizar el uso de recursos de alta calidad para lograr una adecuada gestión financiera y administrativa, logrando así mayores niveles de rentabilidad Servin (2019).

Es importante cuidar la rentabilidad ya que en ocasiones se ve afectada por los costos relacionados en mantener un nivel de inventario que no es apropiado para la empresa (Asencio, Gonzalez, & Lozano, 2017).

En cuanto a una técnica de inventarios de pequeñas y medianas empresas, se enfatiza que la voluntad del Ecuador es incentivar y motivar

el espíritu emprendedor de los pequeños negocios; la falta de modelos o herramientas para el manejo de inventarios; y la necesidad de difundir principios, métodos de control interno y socializarlos. En un artículo publicado en la revista Espacio por Mayorga, Vascones, Arellano, Moreno y Pazmiño (2020).

Ahora bien el servicio de comida, tiene una particularidad especial que es la participación que tiene el inventario de materia prima, es en este contexto en el cual desarrolla su actividad comercial el Restaurante-Bar “JULIO’S carnes y mariscos GRILL”, en la actualidad presenta la necesidad de priorizar la vigilancia al control que existe en los inventarios de materia prima, por estimarse que la manera de cómo se está manejando y controlando el inventario no es eficiente; ha generado situaciones no previstas como fraudes, perdidas del producto, negligencia, desviaciones, entre otros, y tienen un alto impacto financiero, específicamente en la rentabilidad del negocio.

Situación conflicto

El Restaurante-Bar “JULIO’S carnes y mariscos GRILL”, está ubicado en la provincia del Guayas, Cantón Naranjal, ofrece una gama de platillos; esperando satisfacer las expectativas de los consumidores. El restaurante surge con esta actividad en el año 2016.

El control que se realiza a los inventarios del restaurante, desde el momento que se reciben del proveedor y su ingreso a la bodega y posteriormente su salida al área de producción (cocina), se hace mediante la observación, es decir, no hay establecido un procedimiento de control en las entradas y salidas de los productos; y el registro de compras y ventas es diario y se realiza de forma manual.

Las personas encargadas de las compras, almacenamiento, producción y venta del servicio de comida, trabajan de manera empírica, muchos de los trabajadores se iniciaron con la empresa, sin embargo carecen de

conocimiento de los procedimientos para ejercer su cargo, esto ocasiona un desorden entre las áreas que intervienen en el proceso de producción.

Se debe considerar que la falta de procedimientos y conocimiento del personal ocasiona dificultades en el control del inventario de materia prima lo cual afecta la rentabilidad, la problemática planteada se evidencia en:

- Se desconoce la situación actual de las materias primas que están en stop en bodega y en el local.
- No se realiza codificación o numeración para el almacenamiento y su respectiva clasificación de materia prima.
- No existe un registro de entradas y salidas y a su vez un registro de la cantidad de materia prima que se usa para la producción diaria.
- Surge negligencia, pérdidas, desviaciones, robos, fraudes, mermas, entre otros, por la deficiencia de control de los inventarios.
- Debido a los acontecimientos existe un despilfarro de dinero en las compras de materia prima las cuales se realizan diariamente esto ocasiona costos elevados en la producción del servicio.

Formulación del problema

¿Cómo controlar adecuadamente el inventario de materia prima para incrementar la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO’S carnes y mariscos GRILL”, ubicado en el cantón Naranjal, provincia del Guayas, en el segundo semestre del año 2019?

Variables de investigación

Variable independiente: Control de los inventarios de materia prima

Variable dependiente: Rentabilidad

Delimitación del problema

Campo : Contabilidad Financiera

Área : Control interno del inventario

Aspecto : Incrementar la rentabilidad

Contexto : Restaurante-Bar “JULIO’S carnes y mariscos GRILL”

Cantón : Naranjal

Provincia : Guayas

Periodo : Segundo semestre del 2019

Evaluación del problema

Evidente: La problemática planteada en el estudio, presenta manifestaciones claras y observables al momento que es visible la negligencia, pérdidas, desviaciones, robos, fraudes, mermas, entre otros, por las deficiencias en el control de los inventarios de materia prima, entre otras manifestaciones.

Coherente: Se considera la coherencia por la relación que existe entre la formulación del problema y el tema; entre la formulación del problema y la delimitación del problema y todos los anteriores con los objetivos de la investigación que se proponen.

Concreto: El contenido de la investigación que se realiza en cada uno de los capítulos se redacta de una manera directa, que tenga relación con el tema, que los párrafos no sean tan extensos y que se pueda relacionar con el entorno.

Viable: La propuesta que se da como solución al problema es factible para la investigación; se cuenta con la autorización del dueño y el apoyo de los trabajadores, buscando cambiar la situación de la empresa con la colaboración de todos.

Congruente: El problema del proyecto a investigar pertenece al campo de la Contabilidad Financiera la cual se deriva de la Contabilidad General, además los inventarios es una de las cuentas más importantes de la Contabilidad.

Vigente: Las bibliografías consultadas en el presente proyecto corresponden a un 80% de publicaciones actuales y el otro 20% a publicaciones antiguas. Siguiendo el reglamento el proyecto presenta mayor cantidad de bibliografías actuales que antiguas.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo general

Realizar un estudio del control de los inventarios de materia prima para incrementar la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO’S carnes y mariscos GRILL”.

Objetivos específicos

- Fundamentar los aspectos teóricos de la Contabilidad Financiera enfocada en el control interno de los inventarios y la incidencia en la rentabilidad de los restaurantes.
- Diagnosticar el estado actual del control del inventario de materia prima y como incide en la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”
- Estructurar mejoras al control interno de los inventarios de materia prima que permita incrementar la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Naranjal es un cantón turístico que ofrece una diversidad de platos típicos en distintos puestos, por lo tanto, es normal observar comedores, restaurantes, marisquerías, cevicheras, asados y piqueos que ofertan deliciosos platillos, cada uno en su especialidad.

El servicio de alimentación es complejo, existe mucha competencia que hace consistente el trabajo para mantenerse en el mercado, pero el Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”, fue el primero en ofrecer todo en un solo lugar, proponiendo algo innovador a los consumidores.

Brindar una variedad en servicio y platillos es una característica del restaurante, que lo hace interesante, lo demás va de la mano pero custodiar esa demanda es un reto, cayendo toda la responsabilidad en los inventarios, aquí radica su importancia.

Reconociendo el lugar que alcanza los inventarios de materia prima en un restaurante, se recomienda conservar un apropiado manejo y control de inventarios, como lo es la adquisición de producto en el momento adecuado y la cantidad correcta, la afectación que provoca el control erróneo de los inventarios de materia prima en la rentabilidad y como se puede mejorar el procedimiento.

La materia prima son los materiales necesarios para la preparación de un platillo; manipular, proteger y supervisar estos productos es una tarea diaria hacia la incertidumbre de la demanda.

El contexto principal del control interno es de mejorar los procedimientos que se lleva en cada área donde se manipula la materia prima, esperando alcanzar la seguridad en los procesos, operaciones e información que se sustrae de toda la causa y primordialmente garantizar la protección del inventario de materia prima.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos

En este punto se puede decir que los inventarios, tuvieron su origen con las antiguas civilizaciones, particularmente se los asocia con los egipcios, porque se evidencian, en estudios realizados, que estos para poder subsistir en tiempos de sequías o de calamidades acostumbraban almacenar grandes cantidades de granos o semillas, en recipiente conocidos como silos. (Duran, 2012).

En una publicación del blog Insignia (2018) se sostiene que como parte del estudio del comienzo de los inventarios se hace una relación de estos, con la denominada propiedad privada, y al igual que Duran los remonta a las primeras sociedades, e indican que como una generalidad estas, almacenaban o acumulaban bienes como alimentos, granos, animales y subproductos.

Si se trae lo anteriormente expuesto a la actualidad se puede afirmar que los inventarios, cualquiera que sea su naturaleza, permiten asegurar la subsistencia de las empresas que se dediquen a la elaboración de un bien o a la prestación de un servicio. Esta forma de almacenamiento de todos los bienes y alimentos necesarios para sobrevivir fue lo que motivó la existencia de los inventarios (Duran, 2012).

En ese mismo sentido opina que los inventarios deben entonces hacer la función de colchón de manera que ante un cambio de demanda o una

falencia en el proceso de abastecimiento de la empresa, esta no se vea afectada y pueda continuar funcionando adecuadamente y satisfaciendo las necesidades de los clientes (Zapata, 2014).

Antecedentes teóricos

Este capítulo sujeta la información bibliográfica conseguida de libros, archivos pdf, revistas en línea y tesis elaboradas, para proporcionar el desarrollo y sustento de la investigación a través de varias fuentes se conceptualiza las variables de estudio. Seguidamente se inicia la investigación con el tema contabilidad general, que se define así:

La Contabilidad General: una visión desde su definición

Contabilidad es un sistema de información desarrollado o adquirido por la empresa que recopila, clasifica, registra y comunica en unidades monetarias toda las transacciones cuantificables correspondida con la actividad económica de la empresa; para la toma de decisiones (Ayala & Fino, 2015).

También Alcairra (2012) considera que:

La contabilidad es un sistema de información, y como tal está encargada del registro, la elaboración y la comunicación de información, fundamentalmente de naturaleza económico-financiera, respecto a una entidad que requieren sus usuarios para la adopción racional de decisiones en el ámbito de las actividades económicas (pág. 12).

En estas definiciones, las fuentes bibliográficas sostienen que la contabilidad es un sistema de información que está orientada a medir las actividades económicas de la empresa y garantizar la veracidad de dicha información mediante informes que servirán para la toma de decisiones.

De la Contabilidad General se desprende como rama la Contabilidad Financiera.

La contabilidad financiera representa las transacciones realizadas por la entidad y ciertos eventos económicos que la afectan en forma de cantidad y moneda, de manera de brindar a los usuarios externos información útil y segura para la toma de decisiones (Herz, 2015).

A su vez Warren, Reeve y Duchac (2016) asumen que “La contabilidad financiera aporta información relevante y oportuna para las necesidades de toma de decisiones de los usuarios externos de la empresa” (pág. 4).

En general, la contabilidad financiera contribuye a la información que se proporciona a los usuarios externos de la empresa quienes observaran los sucesos que ocurren dentro de la economía transaccional de la entidad.

Para tratar sobre el objetivo de la contabilidad financiera se cita a Omeñaca (2017) quien considera que el objetivo, es servir de instrumento de información y, aunque son múltiples las informaciones que proporciona la contabilidad financiera, se pueden resumir en tres:

- a) Informar de la situación financiera de la empresa: Los inventarios y los balances serán esencialmente los instrumentos a través de los cuales se mostrara esa información.
- b) Informar de los resultados obtenidos en cada ejercicio económico, es decir, cuanto se ha ganado o perdido en un periodo de tiempo determinado.
- c) Informar de las causas de dichos resultados: Mucho más significativo que saber cuánto se gana o se pierde es saber el porqué de esas pérdidas y de esas ganancias, para tratar de corregir gastos e incrementar ingresos en lo continuo (pág. 22).

Una de las variables es el inventario el cual se define a continuación.

Los inventarios son todos los productos elaborados o semielaborados, es decir, es el volumen de material disponible en un almacén. Se lo considera como un activo. (Zapata, 2014)

Para Cruz (2018):

El inventario es la actividad de almacenar y clasificar la mercadería dentro de la empresa previamente desarrollada o adquirida, las técnicas y métodos de inventarios serán los que se encargaran de clasificar cada una de las mercaderías que ingresan o salen de la empresa, para promover el control de todo lo que entra y todo aquello que se usa dentro de la misma (pág. 105).

Por su parte Dolores (2015) expresa que la importancia del inventario radica en su eficiente manejo, es decir, establecer un mecanismo que aporte seguridad al momento de proveer los materiales necesarios, para, regular el proceso de producción o para abastecer la demanda.

Del análisis de los autores citados se entiende que los inventarios son recursos disponibles en un almacén, se considera como el activo corriente más grande de la empresa, como tal generan inversiones en el abastecimiento y mantenimiento del mismo.

En efecto para Dolores (2015) los motivos básicos para crear inventarios son:

- Protegerse contra incertidumbres,
- Permitir la producción y compra bajo condiciones económicamente ventajosas,
- Cubrir cambios anticipados en la demanda y la oferta, y
- Mantener el tránsito entre los puntos de producción y almacenamiento (pág. 33).

Para encontrar un equilibrio entre estos puntos se crea los inventarios con la expectativa de alcanzar los resultados esperados.

Tipos de inventarios

Criterio	Concepto	Tipo de inventarios
Funcional	Se considera tomando la función o naturaleza de la empresa. El inventario dependerá si es una empresa manufacturera, comercial o de servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • Materia Prima (material utilizado como punto de partida para el proceso de producción) • Productos en proceso (productos que están sin terminar) • Productos terminados (productos que están listos para la venta, envío o consumidor final)
Razones para mantenerlo	Depende del motivo por el cual se mantiene el inventario en una empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Precautelativo (material o productos terminados como medida de prevención por una demanda mayor) • Transaccional u operativo (mercancía operable que dispone la empresa para funcionar y generar recursos y ganancias) • Especulativo (material o productos terminados retenido para obtener mayores ganancias debido a la variación de los precios que experimentan los productos destinados a la venta)
Duración	Su clasificación depende de la durabilidad del mismo.	<ul style="list-style-type: none"> • Perecedero (mercancía que tiene fecha de vencimiento) • No perecedero (mercancía que no se vencen)
Origen	Se considera el inventario de acuerdo a la procedencia del inventario.	<ul style="list-style-type: none"> • Importados (mercancía fabricada y proveniente del exterior del país) • Nacionales (mercancía elaborada y adquirida dentro del país)
Valor (Pareto)	Se clasifica el inventario por la forma como se establece el precio de un inventario.	<ul style="list-style-type: none"> • Grupo A (Mayor valor –se mantiene pocas cantidades-) • Grupo B (Valor medio –cantidades medias-) • Grupo C (Bajo valor –se mantiene grandes cantidades-)
Tipo de producto	Se clasifica de acuerdo a la naturaleza y rotación del inventario. Es decir, de la forma como está compuesto el inventario físicamente.	Empresa licorera <ul style="list-style-type: none"> • Whisky • Ron • Vino • Cerveza

Figura 1 Tipos de inventarios
Fuente: (Duran, 2012, pág. 63).

En la figura1, se muestran los tipos de inventarios; de aquí, se despliega una observación del concepto de materia prima en las siguientes fuentes:

Materia prima son los recursos que están destinados para la obtención de nuevos materiales. Es extraído de la naturaleza sin ser modificado para pasar por procesos de transformación y constituir el producto destinado al cliente (Zapata, 2014).

El artículo terminado o producto final es el resultado de la producción o transformación de materias primas ya que es la esencia del producto. El elemento de mayor importancia dentro del costo y sin duda la que da vida a las empresas es la materia prima (Robles C. , 2012).

Una de las principales características de las materias primas es el estado natural que mantiene antes de empezar a ser tratada por la mano del hombre y de las máquinas (García, 2017).

García (2017) menciona diferentes clases de materias primas según su procedencia:

- de origen vegetal
- de origen animal
- de origen mineral
- de origen líquido
- de origen fósil

La materia prima representa al elemento en estado virgen o natural que se pretende producir, esta atraviesa una transformación para garantizar su consumo o uso; está destinada para la venta o servicio, según sea el caso o actividad comercial del negocio.

Control interno: generalidades

Otra de las variables de estudio es control interno, se amplía el tema con las siguientes citas.

El control interno busca alcanzar los siguientes parámetros: fomentar el respeto de las políticas de la compañía, iniciar la eficacia en las operaciones y responder con exactitud y confianza los registros contables, mediante, la creación de un plan organizacional y la adopción de medidas para proteger los activos (Horngren & Harrison, 2003) .

Al igual del anterior párrafo Warren, Reeve, y Duchac (2016) expresan que “el control interno salvaguarda los activos pues impide robos, fraudes, mal uso o colocación incorrecta” (pág. 372).

El control interno es un instrumento de eficiencia y no un plan que facilita una ordenanza tipo autoritario, el mejor control interno, es aquel que no daña las relaciones de empresa a clientes y mantiene en un nivel alto las relaciones de patrón a empleado (Gonzales , 2002)

Para hacer énfasis a las consultas, el punto más importante del control interno es de salvaguardar los activos, mediante una planificación y formulación de métodos o procedimientos que permitan cumplir con la finalidad esperada de la empresa.

El control interno cumple los siguientes objetivos:

Confiabilidad de la información: entre áreas puede crearse duplicidad de información, porque, no existe un diseño eficiente de los canales e indicadores que genere calidad de información y comunicación en lo largo y ancho de la entidad (Toro, Fonteboa, Armada, & Santos, 2005).

Eficiencia y eficacia de las operaciones: organizar el trabajo de cada área y cada trabajador en la entidad comienza concretando los ciclos operacionales y establecer los niveles de responsabilidad y autoridad (Toro, Fonteboa, Armada, & Santos, 2005).

Cumplimiento de las leyes, reglamentos y políticas establecidas: cada trabajador nuevo o no debe conocer y saber los manuales, leyes y políticas establecidas en la entidad y comprender su importancia en el control interno (Toro, Fonteboa, Armada, & Santos, 2005).

Control de los recursos: crear mecanismos para garantizar el control preventivo de los recursos, donde, tanto el trabajador como los funcionarios logren interiorizar el nivel de responsabilidad, deberá, establecerse a partir de las características elementales de cada entidad (Toro, Fonteboa, Armada, & Santos, 2005).

El control Interno puede clasificarse en dos direcciones:

El control administrativo interno son los procedimientos y métodos relacionados con las operaciones no financieras de la entidad, así como las instrucciones políticas y los informes administrativos. Solo se refieren a estados financieros indirectamente (Carmenate, 2012).

El control contable interno incluye métodos, procedimientos y planes organizacionales, primero involucrando la protección de activos y asegurando la confiabilidad de las cuentas y los informes financieros (Carmenate, 2012).

La integración y aplicación de estas dos direcciones en el control interno es inmutable en una entidad; de esta manera el control interno debe prestar seguridad razonable de las operaciones que se ejecutan como también de los registros contables.

No obstante el control interno tiene sus limitaciones que se detalla a continuación: (Camacho , Gil , & Paredes, 2017)

- La actividad operacional del control interno depende de la separación de sus funciones, estas pueden ser burladas por colusión entre empleados, es decir ponerse de acuerdo para cometer fraude, robo, entre otros.
- En el desempeño de las funciones pueden cometerse errores humanos como: interpretaciones erróneas de instrucciones, errores de juicio, descuido, distracción y fatiga.
- La extensión de los controles adoptados en una organización también está limitada por consideración de costo-beneficio (pág. 7)

El control interno garantiza seguridad razonable, no seguridad total; por esta razón existe limitaciones que se debe considerar al momento de la planificación, estas, depende mucho de la relación que hay entre

empleado y patrón, es decir, el ambiente de control que se estudia más adelante.

Componentes del control interno

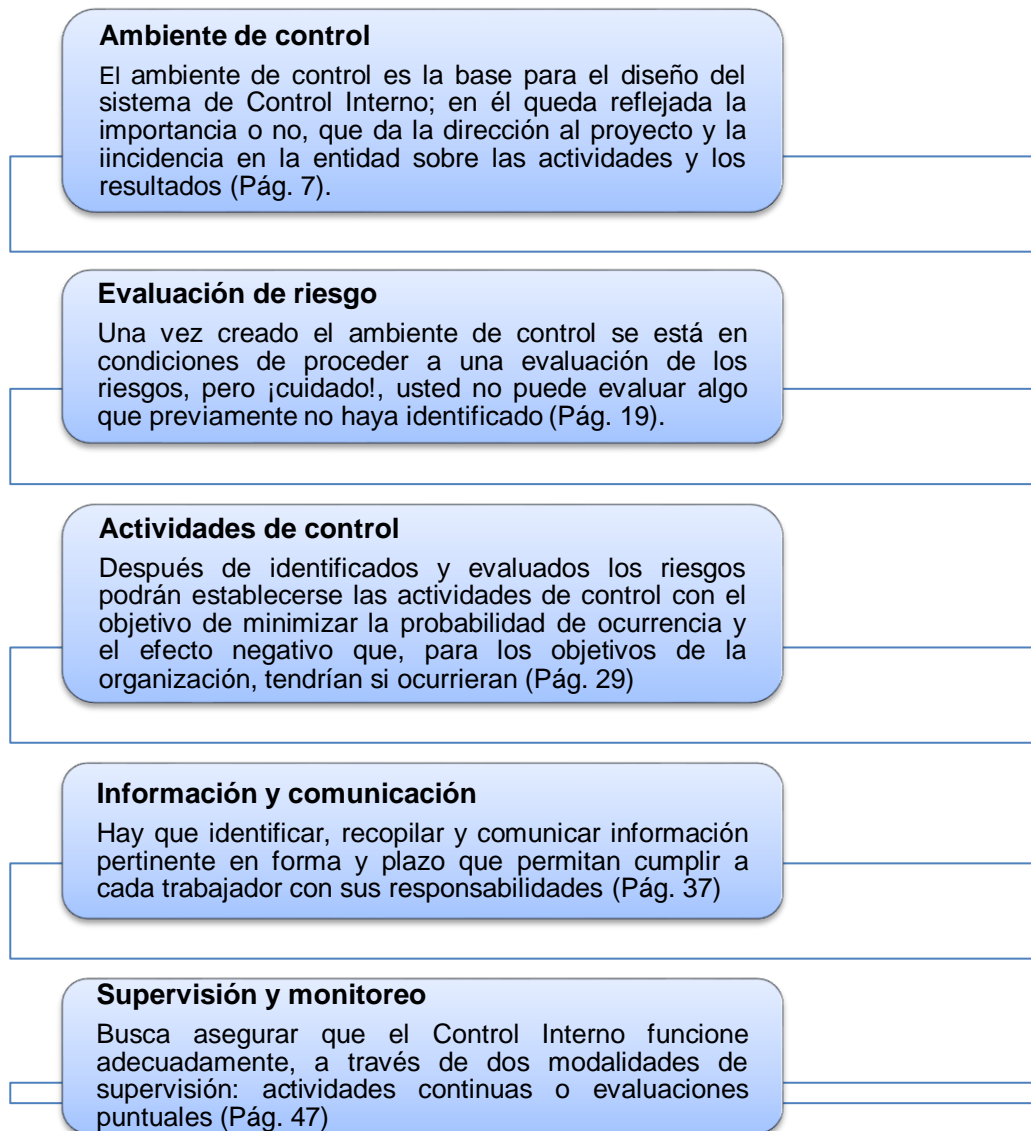


Figura 2 Componentes del control interno.

Fuente: (Toro, Fonteboa, Armada, & Santos, 2005)

Se nombra los cinco componentes del control interno, que funcionan de manera conjunta y secuencial para garantizar su efectividad; cada uno de estos componentes contiene normas aplicables de acuerdo a la necesidad de la empresa.

Cuadro 1 Normas de los componentes del control interno

Ambiente de control	<ul style="list-style-type: none"> • Integridad y valores éticos: El máximo dirigente de la organización debe lograr que todos sus trabajadores y directivos conozcan y practiquen, en todo momento, los valores éticos asumidos por la organización (p. 8) • Competencia profesional: Se desarrolla desde los métodos de selección del nuevo personal y las actividades de orientación, capacitación y adiestramiento que le diseñará la dirección una vez aceptado el trabajador (p.9) • Atmósfera de confianza mutua: La confianza debe basarse en la seguridad que se tenga de la integridad y competencia profesional de la otra persona o departamento. Si no existe una confianza en la organización es probable que la comunicación no sea abierta (p. 11) • Estructura organizativa: La dirección de la entidad es responsable de crear un organigrama funcional donde quede plasmada la estructura organizativa de la entidad y los niveles de autoridad y responsabilidad de cada área (p. 12)
Evaluación de riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación del Riesgo: La identificación de riesgos es la primera etapa del proceso y es sumamente importante, dado que ella nos permite determinar de una manera más exacta la exposición de una empresa o negocio a un riesgo o pérdida (p. 23) • Estimación del riesgo: Esta etapa es la conocida como análisis de riesgos. Una vez que los riesgos han sido identificados, debe ser determinado el impacto potencial que la ocurrencia de los mismos podría tener en la entidad, así como las probabilidades de tal ocurrencia (p. 25) • Determinación de los objetivos de control: Una vez que se han identificado, estimado y cuantificado los riesgos, la máxima dirección y los directivos de cada área deben diseñar los objetivos de control para minimizar los riesgos identificados como relevantes, y en dependencia del objetivo, determinar qué técnica(s) de control se utilizarán para implementarlo, siempre desde una evaluación de su costo beneficio (p. 26)

Actividades de control	<ul style="list-style-type: none"> • Separación de tareas y responsabilidades: En la medida que se evite que todas las cuestiones de una transacción u operación queden concentradas en una persona o área, se reduce el riesgo de errores, despilfarro o actos ilícitos y aumenta la probabilidad que, de ocurrir, sean detectados (p. 30) • Coordinación entre áreas: Debe lograrse el trabajo mancomunado de todas las áreas de la organización en virtud de alcanzar los objetivos propuestos y para que el resultado sea efectivo, mejorando la integración y la responsabilidad y limitando la autonomía (p. 31) • Documentación: La entidad debe poseer la documentación referida al sistema de Control Interno y la relacionada con transacciones y hechos significativos; todo debe estar documentado en los manuales que se elaboren (p. 32) • Acceso restringido a los recursos, activos y registros: El acceso a los recursos, activos, registros y comprobantes, debe estar protegido por mecanismos de seguridad y limitado a las personas autorizadas. Además, deben estar debidamente registrados y periódicamente se cotejarán las existencias físicas con los registros contables para verificar su coincidencia. La frecuencia de la comparación depende del nivel de vulnerabilidad del activo, pudiendo ser ocasional, semanal, quincenal o mensual (p. 33)
Información y comunicación	<ul style="list-style-type: none"> • Contenido y flujo de la información: La información debe ser clara y con un grado de detalle ajustado al nivel de la toma de decisiones. Se debe referir tanto a situaciones externas como internas, a cuestiones financieras como operacionales; o sea, ver cada aspecto sobre la base del ratio general de la información, desde la base hasta lo que se persigue (p. 40) • Flexibilidad al cambio: El sistema de información debe ser revisado y, de corresponder, rediseñado cuando se detecten deficiencias en su funcionamiento y productos. Cuando la entidad cambie su estrategia, misión, política, objetivos, programa de trabajo, etc., se debe contemplar el impacto en el sistema de información y actuar en consecuencia (p. 41) • El sistema de información: Los sistemas de información no deben

	<p>únicamente identificar y recoger información necesaria (financiera y no financiera), sino que también ha de procesar dicha información y comunicarla en un plazo y de una forma que resulte útil para el control de las actividades de la entidad (p. 42)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canales de comunicación: Los canales de comunicación deben presentar un grado de apertura y eficacia adecuado a las necesidades de información internas y externas (p. 44)
Supervisión y Monitoreo	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación del Sistema de Control Interno: Un análisis periódico de la forma en que ese sistema está operando le proporcionará al responsable la tranquilidad de un adecuado funcionamiento, o la oportunidad de su corrección y fortalecimiento (p. 48) • Eficacia del Sistema de Control Interno: El Sistema de Control Interno se considera efectivo en la medida en que la autoridad a la que apoya cuenta con una seguridad razonable (p. 49) • Tratamiento de las deficiencias detectadas: Toda deficiencia que afecte o pueda llegar a afectar la efectividad del Sistema del Control Interno debe ser informada. Deben establecerse procedimientos que determinen sobre qué asuntos, en qué forma y ante quién se presentará tal información (p. 51)

Fuente: (Toro, Fonteboa, Armada, & Santos, 2005)

Las normas escogidas son las más familiares y las que tienen más relación para el control del inventario en una empresa de servicio; el tratamiento de estas normas busca alcanzar la efectividad del control interno.

Control del inventario de materia prima

Es necesario crear medidas que permitan, en todo momento, tener un absoluto control de las existencias de materia prima y, así evitar pérdidas innecesarias, además, asegurar el proceso de producción ante una falta imprevista de algún ingrediente necesario (Armendariz Sanz, 2004).

Cardona, Orejuela, y Rojas (2018) proponen cuatro fases para control interno de la materia prima:

1. Clasificación ABC de artículos.
2. Determine el modo, la variabilidad, haga predicciones, y defina una lista de verificación de seguridad para cada proyecto.
3. Establecer estrategias de control de inventarios.
4. Ejecutar modelo de optimización, que permite definir la ubicación de almacenamiento del inventario de materia prima.

El control de este inventario para las empresas tiene como fin, conciliar o equilibrar los siguientes objetivos (Jimenez , 2008):

- Maximizar el servicio al cliente.
- Maximizar la eficiencia de las unidades de compra y producción, y
- Minimizar la inversión en inventarios.

Es de vital importancia conservar la vigilancia de este inventario, pues su descontrol produce dificultades que se exteriorizan con frecuencia en la eficacia operativa, afectando la utilidad y a su vez la rentabilidad de un negocio.

Por lo anterior se enlista los errores más comunes que surgen por falta de un adecuado control de inventarios. Para Aguilar (2008) son:

- Falta de registro.- se da porque los empresarios ocupan su tiempo más en cuestiones operativas.
- Exceso de inventarios.- de esta manera los empresarios buscan asegurar las ventas poseyendo altos niveles de inventarios.
- Insuficiencia de inventario.- es lo contrario, es un hecho que pretende disminuir los costos en la producción.
- Baja calidad de materia prima dada su caducidad.- esta situación se evidencia cuando existe un exceso de inventario y la materia prima lleva un tiempo considerado en refrigeración o anaquel.

- Robo.- desafortunadamente son los mismos empleados que realizan este acto, en otras ocasiones son los clientes.
- Merma.- se debe a errores o a extracción ilegal de materia prima.
- Desorden.- es un factor que se exhibe en bodega y en el área de producción.

Cuadro 2 Áreas que intervienen en el control del inventario de materia prima

COMPRAS	<p>En este departamento se tiene la responsabilidad de realizar las adquisiciones de toda aquella materia prima que se requiera para la producción. Esto implica llevar un archivo de proveedores, cotizaciones, servicio.</p> <p>De este departamento, depende que el proceso de transformación no sufra detenciones o demoras, y que la entidad obtenga menores precios, mejor servicio, financiamiento.</p>
PRODUCCION	<p>Este departamento es el que efectúa las operaciones de elaboración, y si uno de los elementos más importantes es el material, debe intervenir para procurar su mejor aprovechamiento y transformación con el máximo rendimiento.</p>
ALMACENAMIENTO	<p>Este se encarga de la salvaguarda y custodia de la materia prima; es un departamento de servicio a la producción. Requiere de personal responsable, además, para evitar errores de estiva y de suministro de los mismos.</p> <p>El almacenista tiene como función principal, el orden, el adecuado manejo, y la clasificación dentro su departamento.</p>
CONTABILIDAD	<p>Es el área que tiene como función, proporcionar información de todas aquellas operaciones monetarias que se han llevado a cabo para la</p>

	transformación de la materia prima en un artículo terminado y listo para venderse al consumidor final y, además, determina el costo unitario mediante los registros contables.
--	--

Fuente: (Robles C. L., 2012, págs. 40,41,42)

Zapata (2014) declara que “debe existir una buena comunicación entre estos departamentos, de tal manera que se asegure que los materiales que existen y se requieren para la empresa sean los correctos y en las cantidades adecuadas” (pág. 13).

Mantener la comunicación entre departamentos es uno de los objetivos del control interno; en las actividades de control presenta en una de sus normas la coordinación entre áreas; primero hay que tener claro las necesidades de cada área de acuerdo a su función con respecto al control de los inventarios, es común, encontrar desacuerdos entre ellas, ejemplo:

- Finanzas. - Persigue niveles bajos de inventario para minimizar los requisitos de inversión y reducir el costo de mantenimiento del inventario (almacenamiento, vida útil, riesgo, etc.)
- Comercialización. -Busca mantener un alto nivel de inventario para asegurar el nivel de ventas a los clientes, y
- Producción. -Espera utilizar altos niveles de inventario para cubrir cambios en la demanda o interrupciones del proceso (Dolores, 2015)

Establecer políticas en los inventarios consiste en la necesidad de responder las incertidumbres de cada áreas que maneja el proceso de control de las mercancías y principalmente reducir los costos incurridos en ellas, por medio, de modelos que buscan mantener un nivel óptimo de mercadería para garantizar la productividad de la empresa.

En concordancia con lo mostrado en el cuadro 3, en lo que refleja el área de contabilidad, específicamente en los registros contables, sobre los sistemas que se utiliza en el registro de los inventarios, se profundiza en el tema a continuación.

Sistema de inventario periódico.- A menudo se usa para describir materiales con costos unitarios más bajos que no son valiosos para mantener un registro permanente del inventario disponible. Para garantizar su eficacia, el propietario debe asumir el compromiso de controlar el inventario mediante inspección visual (Mendoza & Ortiz, 2016).

Sistema de inventario perpetuo.- El sistema siempre mantiene el último balance entre la cantidad de bienes en stock y el costo de los bienes vendidos. Con este sistema, no es necesario contar físicamente los artículos del inventario al final del período (Guajardo & Andrade, 2008)

Escoger el tipo de sistema para un negocio, se basa, en la actividad comercial que se dedica, el inventario permanente lo utilizan, las pequeñas empresas, donde su inventario es bajo y las mercancías almacenadas no tienen mucho valor; en cambio el inventario perpetuo es todo lo contrario, las empresas consideran al inventario como un activo por eso no solo basta establecer un sistema donde se conozca con exactitud la existencia, también es preciso designar métodos de valuación para conocer puntualmente el costo del producto o el costo de producción, según sea el caso.

El Instituto Mexicano de Contadores Públicos (IMCP) en el boletín C-4, “Inventarios”, establece lo siguiente:

Costo promedio ponderado.- La ventaja de este método es la sencillez del manejo de los registros de los auxiliares del almacén, es recomendable en épocas de estabilidad económica, ya que no existen movimientos tan repentinos en los precios. La desventaja se presenta en épocas de inflación, pues como es un promedio, se aleja mucho de los precios de mercado, dando como resultado una mala valuación tanto del costo como de los inventarios, citado por (Robles C. , 2012, pág. 30).

Este método permite el establecimiento de un promedio ponderado, lo que ayuda en el uso de promedios ponderados en contabilidad porque no hay una diferencia sustancial entre los costos de salida en relación con el promedio anterior (Educaconta, 2011).

Primeras entradas, primeras salidas (PEPS) De acuerdo a Javier Romero López, nos dice:

Este método se basa en la suposición de que las primeras unidades en entrar al almacén o a la producción, serán las primeras en salir, razón por la cual, al finalizar el periodo contable las existencias quedan prácticamente valuadas a los últimos costos de adquisición o producción, por lo que el inventario final que aparece en el balance general quedará valuado a costos actuales, citado por (Robles, 2012, p. 31)

Esto nos permite argumentar que dado que tenemos el costo de compra más bajo, el costo del producto vendido o producido será menor. Debido a menores costos, mayores ganancias e impuestos más altos, PEPS tiene incentivos fiscales (Educaconta, 2011).

Ultimas entradas, primeras salidas (UEPS) Un método basado en los siguientes supuestos: La última unidad que ingresó al almacén o producción será la primera en salir; al final del período contable de inventario, se cotizan casi al costo de inventario inicial y al costo de primera compra del año; por lo tanto, el inventario final aún se valora al costo más antiguo, El costo es la cantidad que se mostrará en el balance (Robles C. L., 2012)

El costo de lo vendido o producido será mayor porque ha tomado los costos de compra más altos, la utilidad es menor y el pago de impuestos también disminuye proporcionalmente y en consecuencia en nuestro país no es aceptado (Educaconta, 2011).

Decidir que método usar, va a depender únicamente de gerencia, cada uno de estos, proyecta un resultado diferentes, con el UEPS la utilidad es menor, con el PEPS la utilidad es mayor y el promedio es el balance de ambos métodos.

Rentabilidad

“Podemos definir la Rentabilidad como la suficiencia de una empresa para causar rendimiento que sobrepasa inversiones futuras, mínimas deudas, más producción, aumento en ventas, más bienes, mayor desarrollo” (Diaz M. , 2012).

Según Pacheco (2014) Miden el desempeño y la eficiencia de la empresa en ventas e inversiones, porque la empresa debe ser capaz de generar suficientes ganancias para devolver a los inversores y promover su desarrollo.

Sanches (2002) Manifiesta que “se denomina rentabilidad a la medida del rendimiento que en un determinado periodo de tiempo producen los capitales utilizados en el mismo, para esto intervienen medios, materiales, humanos y financieros con el fin de obtener los resultados” (pág. 2).

Recogiendo lo más importante de las citas se dice que la rentabilidad mide y evalúa la capacidad de una empresa para generar utilidades en relación a beneficios obtenidos de inversiones después de la espera de un tiempo determinado.

Para Ricra (2014) los ratios evalúan o miden la capacidad de la empresa para generar utilidades, también la eficiencia de sus operaciones en un determinado periodo.

Rentabilidad de activos (ROA)

Este índice mide la capacidad de la empresa para generar utilidades con los recursos que dispone.

$$\text{ROA} = \text{Utilidad neta} / \text{activos totales}$$

De lo anterior, se deduce que si el coeficiente es alto, entonces la empresa está empleando eficientemente sus recursos y está obteniendo mayores retornos por cada unidad de activos que posee. Caso contrario, estaría perdiendo la oportunidad de lograr mejores resultados (Ricra, págs. 27,28)

Rendimiento del capital (ROE)

Mide la eficiencia de la administración para generar rendimientos a partir de los aportes de los socios.

$$\text{ROE} = \text{Utilidad neta} / \text{patrimonio neto}$$

Un ratio alto significa que los accionistas están consiguiendo mayores beneficios por cada unidad monetaria invertida. Si el resultado fuese negativo esto implicaría que la rentabilidad de los socios es baja. (Ricra, 2014, pág. 28).

Margen de la utilidad bruta

“Este ratio determina la rentabilidad sobre las ventas de la empresa considerando solo los costos de producción” (Ricra, 2014, pág. 28).

$$\text{Margen bruto} = \text{Ventas netas} - \text{costos} / \text{ventas netas}$$

Margen de la utilidad operativa

“Este ratio indica la cantidad de ganancias operativas por cada unidad vendida y se calcula comparando la utilidad operativa con el nivel de ventas” (Ricra, 2014, pág. 28).

$$\text{Margen operativo} = \text{Utilidad operativa} / \text{ventas netas}$$

Margen de utilidad neta

“Este ratio relaciona la utilidad neta con el nivel de ventas y mide los beneficios que obtiene la empresa por cada unidad monetaria vendida. Es una medida más exacta porque considera además los gastos operacionales y financieros de la empresa” (Ricra, 2014, pág. 28).

$$\text{Margen utilidad neta} = \text{Utilidad neta} / \text{ventas netas}$$

Mientras más alto sea este ratio, la empresa obtendrá mayores ganancias por sus ventas realizadas.

Cada ratio tiene su aportación en la empresa, toda información que se genera a partir de un análisis financiero es, por medio, de ratios, la importancia de estos se centra en la decisión que se tome a partir de los resultados.

FUNDAMENTACIÓN LEGAL

NIIF para las Pymes

Sección 13 inventarios

Alcance de esta sección

13.1 Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los 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.

Costos de adquisición

13.6 Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de

las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Costos de transformación

13.8 Los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos de producción fijos los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de la fábrica. Son costos indirectos variables los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

Costos excluidos de los inventarios

13.13 Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios y reconocidos como gastos en el periodo en el que se incurren, los siguientes:

- (a) Importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción.
- (b) Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios durante el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración ulterior.
- (c) Costos indirectos de administración que no contribuyan a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.
- (d) Costos de venta.

Fórmulas de cálculo del costo

13.17 Una entidad medirá el costo de los inventarios de partidas que no son habitualmente intercambiables y de los bienes y servicios producidos

y segregados para proyectos específicos, utilizando identificación específica de sus costos individuales.

13.18 Una entidad medirá el costo de los inventarios, distintos de los tratados en el párrafo 13.17, utilizando los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o costo promedio ponderado. Una entidad utilizará la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares. Para los inventarios con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de costo distintas. El método última entrada primera salida (LIFO) no está permitido en esta NIIF.

Información a revelar

13.22 Una entidad revelará la siguiente información: (a) Las políticas contables adoptadas para la medición de los inventarios, incluyendo la fórmula de costo utilizada. (b) El importe total en libros de los inventarios y los importes en libros según la clasificación apropiada para la entidad. (c) El importe de los inventarios reconocido como gasto durante el periodo. (d) Las pérdidas por deterioro del valor reconocidas o revertidas en el resultado de acuerdo con la Sección 27. (e) El importe total en libros de los inventarios pignorados en garantía de pasivos.

Normas de control interno de la contraloría general del estado

100 Normas generales

100-01 Control Interno: El control interno es un proceso integral aplicado por la máxima autoridad, la dirección y el personal de cada entidad, que proporciona seguridad razonable para el logro de los objetivos institucionales y la protección de los recursos públicos. Constituyen componentes del control interno el ambiente de control, la evaluación de riesgos, las actividades de control, los sistemas de información y comunicación y el seguimiento.

El control interno está orientado a cumplir con el ordenamiento jurídico, técnico y administrativo, promover eficiencia y eficacia de las operaciones de la entidad y garantizar la confiabilidad y oportunidad de la información, así como la adopción de medidas oportunas para corregir las deficiencias de control.

100-02 Objetivos del control interno: El control interno de las entidades, organismo del sector público y personas jurídicas de derecho privado que dispongan de recursos públicos para alcanzar la misión institucional, deberá contribuir al cumplimiento de los siguientes objetivos:

- Promover la eficiencia, eficacia y economía de las operaciones bajo principios éticos y de transparencia.
 - Garantizar la confiabilidad, integridad y oportunidad de la información.-
- Cumplir con las disposiciones legales y la normativa de la entidad para otorgar bienes y servicios públicos de calidad.

Proteger y conservar el patrimonio público contra pérdida, despilfarro, uso indebido, irregularidad o acto ilegal.

100-03 Responsables del control interno: El diseño, establecimiento, mantenimiento, funcionamiento, perfeccionamiento, y evaluación del control interno es responsabilidad de la máxima autoridad, de los directivos y demás servidoras y servidores de la entidad, de acuerdo con sus competencias. Los directivos, en el cumplimiento de su responsabilidad, pondrán especial cuidado en áreas de mayor importancia por su materialidad y por el riesgo e impacto en la consecución de los fines institucionales.

Las servidoras y servidores de la entidad, son responsables de realizar las acciones y atender los requerimientos para el diseño, implantación, operación y fortalecimiento de los componentes del control interno de manera oportuna, sustentados en la normativa

legal y técnica vigente y con el apoyo de la auditoría interna como ente asesor y de consulta.

Ministerio del trabajo

Código de trabajo

Art. 2.- Obligatoriedad del trabajo.- El trabajo es un derecho y un deber social.

El trabajo es obligatorio, en la forma y con las limitaciones prescritas en la Constitución y las leyes.

Art. 9.- Concepto de trabajador.- La persona que se obliga a la prestación del servicio o a la ejecución de la obra se denomina trabajador y puede ser empleado u obrero.

Art. 10.- Concepto de empleador.- La persona o entidad, de cualquier clase que fuere, por cuenta u orden de la cual se ejecuta la obra o a quien se presta el servicio, se denomina empresario o empleador.

Superintendencia de compañías, valores y seguros

Código del comercio

Art. 10.- Se considerarán comerciantes o empresarios, y estarán sometidos por tanto a las disposiciones de este Código:

- a) Los comerciantes o empresarios, definidos como tales bajo los términos de este Código;
- b) Las sociedades que se encuentran controladas por las entidades rectoras en materia de vigilancia de sociedades, valores, seguros y bancos, según corresponda, en función de sus actividades de interrelación;
- c) Las unidades económicas o entes dotados o no de personalidad jurídica cuyo patrimonio sea independiente del de sus miembros, que desarrollen actividades mercantiles; y,

d) Las personas naturales que se dedican a actividades agropecuarias, manufactureras, agroindustriales, entre otras; y que, por el volumen de su actividad, tienen la obligación de llevar contabilidad de acuerdo con la ley y las disposiciones reglamentarias pertinentes.

Art. 13.- Son deberes específicos de los comerciantes o empresarios los siguientes:

- a) Llevar contabilidad, o una cuenta de ingresos y egresos, cuando corresponda, que reflejen sus actividades comerciales, de conformidad con las leyes y disposiciones reglamentarias pertinentes;
- b) Llevar de manera ordenada, la correspondencia que refleje sus actividades comerciales;
- c) Inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes. La falta de este registro no resta naturaleza mercantil a los actos realizados por un comerciante o empresario, siempre que los mismos reúnan los requisitos contenidos en este Código; y, comunicar oportunamente los cambios que se operen;
- d) Obtener los permisos necesarios para el ejercicio de su actividad;
- e) Conservar la información relacionada con sus actividades al menos por el tiempo que dispone este Código;
- f) Abstenerse de incurrir en conductas de competencia desleal y, en general, cualquier infracción sancionada en la Ley Orgánica de Control del Poder de Mercado; y,
- g) Abstenerse de incurrir en prácticas sancionadas en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

Art. 28.- Los comerciantes están en la obligación de llevar contabilidad en los términos prescritos en el ordenamiento jurídico.

Principios de contabilidad generalmente aceptados (Rodríguez, 2015)

Los principios de contabilidad generalmente aceptados son un conjunto de reglas y normas que sirven de guía contable para formular criterios referidos a la medición de patrimonio y a la información de los elementos patrimoniales y económicos de una entidad. Los PCGA constituyen parámetros para que la confección de los estados financieros sea sobre la base de métodos uniformes de técnica contable. Estos tienen como objetivo la uniformidad en la presentación de las informaciones en los estados financieros, sin importar la nacionalidad de quien los estuviera leyendo e interpretando.

Está compuesto por 14 principios que detallaremos a continuación:

1 – Principio de Equidad

El principio de equidad es sinónimo de imparcialidad y justicia, y tiene la condición de postulado básico. Es una guía de orientación con el sentido de lo ético y justo, para la evaluación contable de los hechos que constituyen el objeto de la contabilidad, y se refiere a que la información contable debe prepararse con equidad respecto a terceros y a la propia empresa, a efecto de que los estados financieros reflejen equitativamente los intereses de las partes y que la información que brindan sea lo más justa posible para los usuarios interesados, sin favorecer o desfavorecer a nadie en particular.

2 – Principio de Ente

El principio de ente o principio de entidad establece el supuesto de que el patrimonio de la empresa se independiza del patrimonio personal del propietario, considerado como un tercero. Se efectúa una separación entre la propiedad (accionistas o socios o propietario) y la administración (gerencia) como procedimiento indispensable de rendir cuenta por estos últimos. El ente tiene una vida propia y es sujeto de derechos y obligaciones, distinto de las personas que lo formaron. Los propietarios son acreedores de las empresas que han formado y aunque tengan varias empresas, cada una se trata como una entidad

separada, por lo que el propietario es un acreedor más de la entidad, al que contablemente se le representa con la cuenta capital.

3 – Principio de Bienes Económicos.

Los estados financieros se refieren siempre a bienes económicos, es decir bienes materiales e inmateriales que posean valor económico y por ende susceptibles de ser valuados en términos monetarios.

Cualquier activo, como caja, mercaderías, activos fijos en poder y/o uso de la entidad y sobre el cual se ejerce derecho, sin estar acreditado necesariamente la propiedad de la misma, mientras no entre en conflicto con terceros que también reclaman la propiedad, están sujetos a ser registrados en libros en vía de regulación, a través de un asiento de ajuste, tratamiento que se hace extensivo a las diferencias en los costos de adquisición o registro en fecha anterior.

4 – Principio de Moneda de Cuenta

Los estados financieros reflejan el patrimonio mediante un recurso que se emplea para reducir todos sus componentes heterogéneos a una expresión que permita agruparlos y compararlos fácilmente. Este recurso consiste en elegir una moneda de cuenta y valorizar los elementos patrimoniales aplicando un precio a cada unidad. Generalmente se utiliza como moneda de cuenta el dinero que tiene curso legal en el país dentro del cual funciona el “ente” y en este caso el “precio” esta dado en unidades de dinero de curso legal.

En aquellos casos donde la moneda utilizada no constituya un patrón estable de valor, en razón de las fluctuaciones que experimente, no se altera la validez del principio que se sustenta, por cuanto es factible la corrección mediante la aplicación de mecanismos apropiados de ajuste.

5 – Principio de Empresa en marcha

Se refiere a todo organismo económico cuya existencia personal tiene plena vigencia y proyección futura. Este principio también conocido

continuidad de la empresa se basa en la presunción de que la empresa continuará sus operaciones por un tiempo indefinido y no será liquidado en un futuro previsible, salvo que existan situaciones como: significativas y continuas pérdidas, insolvencia, etc.

Una empresa en marcha agrega valor a los recursos que usa, estableciendo su ganancia por diferencia entre el valor de venta y el costo de los recursos utilizados para generar los ingresos, mostrando en el balance general los recursos no consumidos a su costo de adquisición, y no a su valor actual de mercado.

6 – Principio de Valuación al Costo

El valor de costo (adquisición o producción) constituye el criterio principal y básico de la valuación, que condiciona la formulación de los estados financieros llamados “de situación”, en correspondencia también con el concepto de “empresa en marcha”, razón por la cual esta norma adquiere el carácter de principio.

Este principio implica que no debe adoptarse como criterio de valuación el “valor de mercado”, entendiéndose como tal el “costo de reposición o de fabricación”. Sin embargo, el criterio de “valuación de costo” ligado al de “empresa en marcha”, cuando esta última condición se interrumpe o desaparece, por esta empresa en liquidación, incluso fusión, el criterio aplicable será el de “valor de mercado” o “valor de probable realización”, según corresponda.

7 – Principio de Ejercicio

El principio de ejercicio (periodo) significa dividir la marcha de la empresa en periodos uniformes de tiempo, a efectos de medir los resultados de la gestión y establecer la situación financiera del ente y cumplir con las disposiciones legales y fiscales establecidas, particularmente para determinar el impuesto a la renta y la distribución del resultado. En esta información periódica también están interesados terceras personas, como es el caso de las entidades bancarios y potenciales inversionistas.

8 – Principio de Devengado

Devengar significa reconocer y registrar en cuentas a determinada fecha eventos o transacciones contabilizables. En la aplicación del principio de devengado se registran los ingresos y gastos en el periodo contable al que se refiere, a pesar de que el documento de soporte tuviera fecha del siguiente ejercicio o que el desembolso pueda ser hecho todo o en parte en el ejercicio siguiente. Este principio elimina la posibilidad de aplicar el criterio de lo percibido para la atribución de resultados. Este último método se halla al margen de los PCGA.

9 – Principio de Objetividad

Los cambios en los activos, pasivos y en la expresión contable del patrimonio neto, deben reconocerse formalmente en los registros contables, tan pronto como sea posible medirlos objetivamente y expresar esa medida en moneda de cuenta. La objetividad en términos contables es una evidencia que respalda el registro de la variación patrimonial.

10 – Realización

Los resultados económicos solo deben computarse cuando sean realizados, o sea cuando la operación que los origina queda perfeccionada desde el punto de vista de la legislación o prácticas comerciales aplicables y se hayan ponderado fundamental todos los riesgos inherentes a tal operación. Debe establecerse con carácter general que el concepto realizado participa en el concepto devengado.

11 – Principio de Prudencia

Significa que cuando se deba elegir entre dos valores por un elemento de activo, normalmente se debe optar por el más bajo, o bien que una operación se contabilice de tal modo que la cuota del propietario sea menor. Este principio general se puede expresar también diciendo: “contabilizar todas las pérdidas cuando se conocen y las ganancias solamente cuando se hayan realizado”.

12- Principio de Uniformidad:

Este principio de contabilidad establece que una vez elaborado unos criterios para la aplicación de los principios contables, estos deberán mantenerse siempre que no se modifiquen las circunstancias que propiciaron dicha elección.

13 – Principio de Materialidad (Significación o Importancia Relativa)

Al considerar la correcta aplicación de los principios generales y de las normas particulares debe necesariamente actuarse en sentido práctico. EL principio de significación, también denominado materialidad, está dirigido por dos aspectos fundamentales de la contabilidad: Cuantificación o Medición del patrimonio y exposición de partidas de los estados financieros.

14 – Principio de Exposición

EL principio de exposición, también denominado revelación suficiente, implica formular los estados financieros en forma comprensible para los usuarios. Tiene relación directa con la presentación adecuada de los rubros contables que agrupan los saldos de las cuentas, para una correcta interpretación de los hechos registrados.

VARIABLES DE INVESTIGACIÓN

Variable independiente: Control de los inventarios de materia prima

Es necesario crear medidas que permitan, en todo momento, tener un absoluto control de las existencias de materia prima y, así evitar pérdidas innecesarias, además, asegurar el proceso de producción ante una falta imprevista de algún ingrediente necesario (Armendariz Sanz, 2004).

Variable dependiente: Rentabilidad

Según Pacheco (2014) “Miden el desempeño y eficiencia de la empresa en relación a las ventas y la inversión, ya que una empresa debe tener la

capacidad de producir utilidades suficientes para retribuir a sus inversionistas y promover su desarrollo” (pág. 53).

DEFINICIONES CONCEPTUALES

Sistema de Información: Es un conjunto de elementos interrelacionados con el propósito de prestar atención a las demandas de información de una organización, para elevar el nivel de conocimientos que permitan un mejor apoyo a la toma de decisiones y desarrollo de acciones (Peña, 2006).

Transacción: Se definen como la ocurrencia de un acto de voluntad mediante el cual dos o más personas celebran un convenio que, de alguna manera, afecta los valores que integran el patrimonio (Ledezma, 2013).

Activo: Los activos son los recursos que utiliza la entidad para la realización de sus fines, los cuales deben representar beneficios económicos futuros fundadamente esperados y controlados por una entidad económica, provenientes de transacciones o eventos realizados, identificables y cuantificables en unidades monetarias (Romero 2006).

Almacén: Es una unidad de servicio en estructura orgánica y funcional de una empresa, cuyo objetivo es proteger, custodiar, controlar y abastecer materiales (García, 2005).

Mercadería: Es el producto con el que se comercia (Guerrero 2009).

Método: Modo de decir o hacer con orden una cosa (Diccionario Enciclopédico Universal).

Control: Es aquella fase que busca comprobar si todos los manejos se hacen correctamente (Sastra 2009).

Producción: Se denomina producción a cualquier tipo de actividad destinada a la fabricación, elaboración u obtención de bienes y servicios. Disponible en: <https://definicion.mx/produccion/>

Demanda: Es una de las dos fuerzas que está presente en el mercado (la otra es la "oferta") y representa la cantidad de productos o servicios que el público objetivo quiere y puede adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos. Disponible en: <https://www.promonegocios.net/demanda/definicion-demanda.html>

Costos: El costo o coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Disponible en <https://definicion.de/costo/>:

Plan organizacional: Conjunto de intervenciones para el cambio planeado, basadas en valores humanistas y democráticos, que busca mejorar la eficiencia organizacional y el bienestar de los empleados (Tstephen, 2009).

Salvaguardar: Defender, amparar, proteger (Diccionario Enciclopédico Universal).

Eficiencia operativa: La eficiencia operativa se ocupa de la minimización de las pérdidas y la maximización de la capacidad de los recursos, con el fin de proveer productos y servicios de calidad a los clientes. Disponible en: https://www.ehowenespanol.com/significado-eficacia-operativa-sobre_135567/

Seguridad razonable: Un grado de seguridad alto, aunque no absoluto (Definido en NIA 200.13)

Costo-beneficio: Es una metodología para evaluar de forma exhaustiva los costes y beneficios de un proyecto (programa, intervención o medida de política), con el objetivo de determinar si el proyecto es deseable

desde el punto de vista del bienestar social y, si lo es, en qué medida (Aguaza, 2012).

Inversión: Consiste en la aplicación de recursos financieros a la creación, renovación, ampliación o mejora de la capacidad operativa de la empresa. Disponible en: <https://www.zonaeconomica.com/inversion/definicion>

Utilidad: Indica que es la propiedad por la cual una cosa o acción adquiere la condición de valor útil para satisfacer las necesidades humanas (Chu 2012).

Valuación: Acción y efecto de señalar a una cosa el valor correspondiente a su estimación; ponerle precio. Disponible en: <https://es.scribd.com/doc/68831570/DEFINICION-DE-VALUACION>

Fraude: Engaño, acción contraria a la verdad o la rectitud (Diccionario Enciclopédico Universal).

Recursos Financieros: Desde una perspectiva económica, los recursos financieros son parte de los activos o propiedades de una empresa. Se trata del dinero que tiene disponible un negocio para gastar, en efectivo, valores líquidos y líneas de crédito. Las empresas obtienen de estos recursos los fondos necesarios para financiar sus actividades operativas e inversiones. Disponible en: <https://www.lifeder.com/recursos-financieros/>

Incidencia: Lo que sobreviene en el curso de un asunto o negocio y tiene con alguna conexión (Diccionario Enciclopédico Universal)

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

Reseña historia del El Restaurante-Bar “JULIO’S carnes y mariscos GRILL”

El Restaurante-Bar “JULIO’S carnes y mariscos GRILL”, nace de la necesidad de crear un Restaurante que abarque todo tipo de comida en un solo lugar con un servicio especial que marque la diferencia entre los demás.

El Restaurante fue creado por el Economista Julio Lucero y el titular es su esposa la Sra. Fabiola de Lucero; su hijo el Sr. Cristian Lucero junto con su señora administra el restaurante; es decir, es un negocio familiar.

Ofrece a sus consumidores comida tradicional del cantón Naranjal y platos a la carta además de platillos como: las parrilladas de carnes y mariscos con los mejores productos que garantizan la calidad del servicio. También ofrecemos servicio a domicilio y nuestros precios son cómodos para nuestros clientes.

La publicidad se realiza generalmente por medio de redes sociales.

Está ubicado en la Av. Panamericana s/n e Hipólito Gonzales al frente está la marisquería Osmayle y el chifa Fu Weng; a los lados esta la tienda 4 hermanos y comedores pequeños. Nuestra infraestructura es amplia donde se puede hacer eventos como: reuniones de trabajo o de familia para celebrar un cumpleaños o también en los días festivos se realizan reservaciones con tiempo con show en vivo. La capacidad es de 150

personas. Dentro del local tenemos wifi, música y televisión por cable para armonizar el ambiente.

Nombre: Restaurante–Bar Julio’S Carnes y Mariscos Grill

Misión: Nuestra misión es que cada persona que consume nuestro producto vuelva contenta por la calidad de la comida y por el excelente servicio con el fin de lograr la preferencia de nuestros usuarios.

Gracias a la capacidad, experiencia, habilidad de los trabajadores y los productos de calidad que se usan de una manera tradicional nos convierte en la mejor opción en el mercado.

Visión: El Restaurante desea expandirse a nivel nacional, ser reconocido no solo en el Cantón Naranjal sino que también en sus alrededores, contar con sucursales en distintos puntos del cantón.

Seguir satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes con la innovación de platillos y decoración del local sobrepasando las expectativas de los usuarios.

Logotipo



Figura 3 Logo del Restaurante
Fuente: Archivos de la empresa

Organigrama

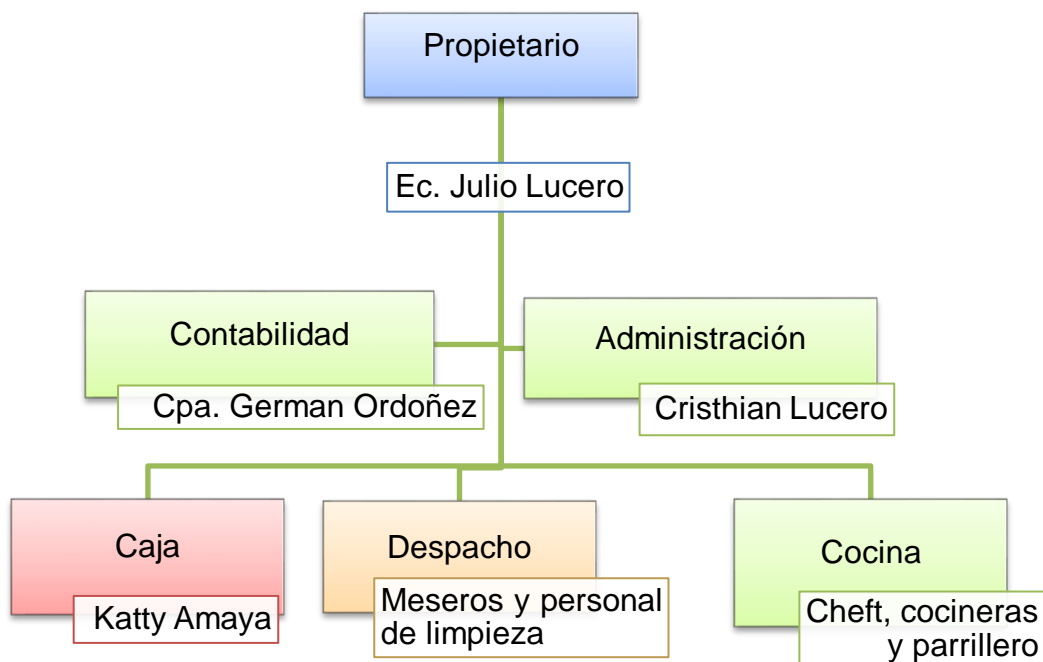


Figura 4 Organigrama del Restaurante
Fuente: Archivos de la empresa

Cuadro 3 Nómina de Trabajadores

N°	Departamentos	Cargo	Nombre	Turnos
1	Administración	Administrador	Cristian Lucero	09-13 / 17-22
2	Contabilidad	Contador	Cpa. German Ordoñez	Eventual
3	Caja	Cajera	Katty Amaya	08-15 / 18-23
4	Despacho	Meseros y personal de limpieza	Rían García	14:00 – 23:00
5			Diana Espinoza	08:00 – 16:00
6			Yomaira Moran	08:00 – 16:00
7			Jonathan Peña	14:00 – 23:00
8	Cocina	Chef	Chef Ángel Criollo	12:00 – 22:00
9			Katty Quinteros	07:00 – 16:00
10			Cocineras	Verónica Salazar

11			Susana Robles	14:00 – 23:00
12		Parrillero	Maximiliano Revelo	15:00 – 22:30

Elaborado por: Espinoza Nivel Diana

Cuadro 4 Lista de Servicios

Servicio	Platillos
Desayuno	-Bolones -Calentado -Mote pillo -Tostadas -Tigrillo -Patacones -Tortillas -Batidos
Almuerzos	-Sopas -Segundos -jugos naturales
Platos a la carta	-Pollo a la plancha -Camarón Apanado carne -Deditos de pescado -Pollo con champiñones -Pescado Frito -Churrasco de -Pollo cordón blues -Cangrejo al ajillo
Parrilladas	Carnes Costilla Mariscos
Mariscos	-Ceviches -Causa -Arroz -Parihuela -Cazuela
Platos especiales	-Picanha -File miñón -Tomahow -T-bone -Paella -Mini challenge

Bar	<ul style="list-style-type: none"> -Micheladas -Cocteles -Sangría -Vino -Champagne -Cerveza -Cola personal y familiar - Agua
<p>Congelador de helados de topsy los cuales se venden en cono o copa, además, se le da un detalle bonito cuando hay un cumpleaños con los sabores de helados de su gusto.</p>	

Fuente: Archivo de la empresa

Cuadro 5 Plantilla de productos

Cocina	Materia prima	Carnes y Mariscos Arroz, harina, fideos Papa suave y dura Legumbres, frutos secos Verduras y hortalizas Leche y sus derivados Especies Sal, Azúcar, Aceite, Achiote Frutas	
Despacho	Empaque	-Servilletas	-Cucharas
		-Tarrinas	-Fundas
	Limpieza	-Desinfectante	-Jabón Líquido
		-Papel Higiénico	-Desengrasante
		-Detergente	-Cloro
		-Lavaplatos	

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Cuadro 6 Registro de proveedores

Proveedores	Productos
Comercial Roxana	En grandes cantidades como el aceite, lenteja, frejol, sal, azúcar, mantequilla, harina, entre otros
La barca del marisco	Mariscos
Telejardin	Carne de res y chanco, pollo, ubre, chorizo, costilla
Tienda “Don Juan”	Arroz, vegetales, especias y frutas; compras pequeñas como queso, fideo, entre otros.
Arca Continental	Cola y agua
Cervecería Nacional	Cerveza
Topsy	Helados y papas para freír
Tienda Don Montero	Bidones de agua y cilindro de gas
Tienda 4 hermanos	Tarrinas, fundas, cucharas y servilletas
Quimicruel	Cloro, desengrasante, desinfectante, entre otros

Fuente: Archivos de la empresa

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Cuadro 7 Competencia

Nombre
Restaurante "El Lojano"
Restaurante "La Casa del Chef"
Restaurante "Kimar"
Restaurante "Leo de Mariscos"
Marisquería "Osmayle"
Cevichería "Don Peruano"
Restaurante "El Dorado"

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Ciclo del proceso

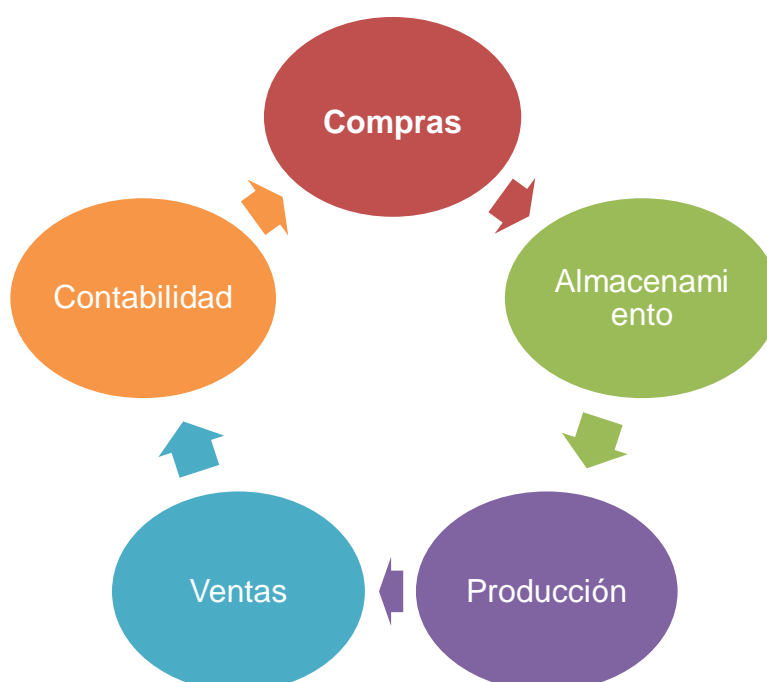


Figura 5 Ciclo del proceso del inventario de materia prima.

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente proyecto de investigación sobre el tema: Propuesta de control interno de los inventarios de materia prima del Restaurante-Bar Julio's carnes y mariscos Grill, tiene la siguiente metodología de investigación:

Cuadro 8 Metodología para la investigación

ENFOQUE CUALITATIVO	ENFOQUE CUANTITATIVO
Utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación (Galguera & Alonzo, 1982, pág. 7).	Usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías (Galguera & Alonzo, 1982, pág. 4).

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Cualitativo: En este enfoque se persigue un proceso inductivo, se basa en la lógica, observación, exploración, descripción y luego generar perspectivas teóricas para reformar la realidad de un sistema social.

Cuantitativo: En este enfoque se busca el máximo control por medio de un proceso deductivo, el análisis de las teorías se fundamenta en la medición de las variables estudiadas en un mundo real.

Cuali-cuanti: Se puede utilizar los dos enfoques, primero; el enfoque cuantitativo: se plantea el problema, los objetivos y el marco teórico, revisar estudios sobre el problema y seleccionar una teoría, recolección de datos con medición numérica, a continuación; enfoque cualitativo: recolección de datos mediante la observación profunda, analizar y explicar las manifestaciones, agregar conclusiones y recomendaciones.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Cuadro 9 Tipos de investigación

Explicativo	Descriptivo	Correlacional
Estudios explicativos Pretenden establecer las causas de los sucesos o fenómenos que se estudian (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 29).	Estudios descriptivos busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 34).	Estudio correlacional asocia variables mediante un patrón predecible para un grupo o población (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 39).

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

El tipo de investigación explicativa busca establecer las causas y el efecto que se produce ante el problema, y el porqué de los hechos,

A su vez la investigación descriptiva busca describir las características de un proceso u objeto que permite conocer las situaciones relevantes de un proyecto,

Por último la investigación correlacional pretende asociar las variables de un problema y determinar la relación que existe entre ellas para llegar al resultado.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Observación: Para Arias (2012) manifiesta: “Es una técnica que consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad” citado por (Gonzales Citelly, 2019).

Con esta técnica se verifica los procesos internos del inventario que se lleva actualmente en la empresa, donde se puede evidenciar los problemas que surge en torno al proceso del control del inventario de materia prima que afecta la productividad de la empresa.

Análisis documental: Para (Arias, 2012) manifiesta: La investigación documental “es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir los datos obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales, impresos audiovisuales o electrónico” Citado por (Gonzales Citelly, 2019).

Con esta técnica se analiza información relacionada con el control interno de inventario de materia prima en el área administrativa y contable, que a su vez también interviene el almacenamiento de la materia prima por consiguiente el estudio sobre rentabilidad económica y financiera como también los ratios financieros.

PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

Los procedimientos de la investigación se alinean en concordancia para plasmar los objetivos específicos proyectados en el estudio:

- Diagnosticar el estado actual del control del inventario de materia prima y como incide en la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”
- Estructurar mejoras al control interno de los inventarios de materia prima que permita incrementar la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Diagnosticar el estado actual del control del inventario de materia prima y como incide en la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

El diagnostico se realiza en las áreas que intervienen en el control interno:

Cuadro 10 Áreas que intervienen en el control del inventario de materia prima

COMPRAS	<p>En este departamento se tiene la responsabilidad de realizar las adquisiciones de toda aquella materia prima que se requiera para la producción.</p> <p>Esto implica llevar un archivo de proveedores, cotizaciones, servicio.</p> <p>De este departamento, depende que el proceso de transformación no sufra detenciones o demoras, y que la entidad obtenga menores precios, mejor servicio, financiamiento.</p>
PRODUCCION	<p>Este departamento es el que efectúa las operaciones de elaboración, y si uno de los elementos más importantes es el material, debe intervenir para procurar su mejor aprovechamiento y transformación con el máximo rendimiento.</p>

ALMACENAMIENTO	<p>Este se encarga de la salvaguarda y custodia de la materia prima; es un departamento de servicio a la producción. Requiere de personal responsable, además, para evitar errores de estiva y de suministro de los mismos.</p> <p>El almacenista tiene como función principal, el orden, el adecuado manejo, y la clasificación dentro su departamento.</p>
CONTABILIDAD	<p>Es el área que tiene como función, proporcionar información de todas aquellas operaciones monetarias que se han llevado a cabo para la transformación de la materia prima en un artículo terminado y listo para venderse al consumidor final y, además, determina el costo unitario mediante los registros contables.</p>

Fuente: (Robles C. L., 2012, págs. 40,41,42)

a) Estado actual del control del inventario de materia prima

PROCESO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA

Cuestionario del control interno del proceso de compra de materia prima

Entidad: Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

Supervisor: Diana Espinoza Nivelo

Cuadro 11 Proceso de compra de materia prima

Ítems	Proceso	Si	No
1	Hay una persona específica encargada.	X	
2	Se realiza el inventario físico de manera continua.		X
3	Revisa el registro de existencia de materia prima, antes de hacer el pedido.		X
4	Solicita la copia del registro de entradas y salidas del mes, ejecutada por bodega.		X

5	Recibe la lista de compra requerida para la producción.	X	
6	Deduce el costo en las compras diarias.	X	
7	Se consulta con el propietario antes de hacer el pedido.	X	
8	Cotizan los precios		X
9	Se envía la orden de compra al proveedor.	X	
10	Se fija una fecha de entrega de materia prima.	X	
11	Recibe el pedido y la documentación.	X	
12	Realiza la revisión física de cada producto.	X	
13	Se compara la factura del proveedor con el pedido realizado.	X	
14	Se fija una fecha de financiamiento.	X	
	TOTAL	10	4

Elaborado por: Espinoza Nivel0 Diana

Cuadro 12 Falencias y causas encontradas en el proceso de compra de materia prima

Ítems	Falencias	Causas
1	No se solicita el registro de entradas y salidas en bodega, por esto, se desconoce la existencia al momento de hacer el pedido.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de compra de la materia prima
2	Al momento de hacer el pedido no cotizan los precios, basándose en, que sus proveedores son de confianza.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de compra de la materia prima
3	El inventario físico, no se realiza; revisan las perchas mediante observación.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de compra de la materia prima

Elaborado por: Espinoza Nivel0 Diana

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO QUE SE REALIZA PROCESO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA RESTAURANTE-BAR “JULIO'S CARNES Y MARISCOS GRILL.”

Ponderación total (PT) = 14
 Calificación total (CT) = 10
 Calificación porcentual (GC) = 72 %
 Calificación porcentual (NR) = 28%

Formulas

$$GC = \frac{CT \times 100}{PT} \qquad NR = 100\% - GC$$

Aplicación de las formulas

GC = $10 * 100 = 1000 / 14 = 72 \%$ medio

NR = $100\% - 72 \% = 28\%$ medio

Se establece los niveles de riesgo control interno del proceso de compra de materia prima en el Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

Cuadro 13 Calificación porcentual del proceso de compra

CALIFICACIÓN PORCENTUAL	GRADO DE CONFIANZA	NIVELES DE RIESGO
15 – 50%	1 BAJO	3 ALTO
51 – 75%	2 MEDIO	2 MEDIO
76 – 100%	3 ALTO	1 BAJO

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Conclusión del análisis

El control interno que se realiza al proceso de compra de materia prima tiene un grado de confianza medio y los niveles de riesgo es medio.

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE MATERIA PRIMA

Cuestionario del control interno del proceso de producción de materia prima

Entidad: Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

Supervisor: Diana Espinoza Niveló

Cuadro 14 Proceso de producción de materia prima

Ítems	Proceso	Si	No
1	El chef dirige a todo el personal de cocina.	X	
2	Se envía la lista de los productos necesarios para la producción.	X	
3	Verifica que el producto llegue en buen estado.	X	
4	Reconocer la cantidad de productos recibidos de bodega.	X	
5	Inspeccionar la materia prima que se mantiene en refrigeración.		X
6	Registrar la fecha, cantidad y producto que se recibió.		X
7	Respaldar cuantos platos se preparó en el día.		X
8	Registrar la cantidad de materia prima que se procesó en el día.		X
9	Reconocer la cantidad de desperdicios en el día.		X
10	Verificar la calidad del platillo preparado.	X	
11	El chef Interviene en la fijación de precios.	X	
12	El personal de cocina interviene en la toma de decisiones.	X	
	TOTAL	7	5

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Cuadro 15 Falencias y causas encontradas en el proceso de producción de materia prima

Ítems	Falencias	Causas
1	No revisar los congeladores que están dentro del local, estos contiene mariscos, carnes que se guardan en grandes cantidades para su uso continuo.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de producción de materia prima
2	No apuntan el ingreso de la materia prima a cocina durante el día.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de producción de materia prima.
3	No llevan una observación de cuantos platillos se prepara en un día.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de producción de materia prima.
4	No controlan la cantidad de materia prima que se procesa en el día así como también los desperdicios.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de producción de materia prima.

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO QUE SE REALIZA PROCESO DE PRODUCCION DE MATERIA PRIMA RESTAURANTE-BAR “JULIO'S CARNES Y MARISCOS GRILL.”

Ponderación total (PT) = 12

Calificación total (CT) = 7

Calificación porcentual (GC) = 58 %

Calificación porcentual (NR) = 42 %

Formulas

$$GC = \frac{CT \times 100}{PT} \qquad NR = 100\% - GC$$

Aplicación de las formulas

$$GC = 7 * 100 = 700 / 12 = 58 \% \text{ medio}$$

$$NR = 100\% - 58 \% = 42\% \text{ medio}$$

Se establece los niveles de riesgo control interno del proceso de producción de materia prima en el Restaurante-Bar "JULIO'S carnes y mariscos GRILL."

Cuadro 16 Calificación porcentual del proceso de producción

CALIFICACIÓN PORCENTUAL	GRADO DE CONFIANZA	NIVELES DE RIESGO
15 – 50%	1 BAJO	3 ALTO
51 – 75%	2 MEDIO	2 MEDIO
76 – 100%	3 ALTO	1 BAJO

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Conclusión del análisis

El control interno que se realiza al proceso de producción de materia prima tiene un grado de confianza medio y los niveles de riesgo es medio.

PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

Cuestionario del control interno del proceso de almacenamiento de materia prima

Entidad: Restaurante-Bar "JULIO'S carnes y mariscos GRILL."

Supervisor: Diana Espinoza Niveló

Cuadro 17 Proceso de almacenamiento de materia prima

Ítems	Proceso	Si	No
1	El restaurante cuenta con una bodega.	X	
2	En este cargo hay una persona específica encargada.		X
3	Se realiza el inventario físico de manera continua.		X
4	Revisan los productos que están en stock junto al personal de compra.	X	
5	Llevar un registro de la materia prima que ingresa a bodega, como también, la que sale.		X
6	Revisa el estado físico y la cantidad de todos los productos que ingresa a bodega.	X	
7	Codifica cada producto.		X
8	Clasifica los productos según su condición.		X
9	Utilizan un método de valuación.		X
10	Siguen una rutina de limpieza y orden en el departamento.	X	
11	Inspeccionan los productos de acuerdo a su tiempo de caducidad.		X
12	Informar al departamento de contabilidad la baja de un producto.	X	
13	Notifican una pérdida o desvió de materiales.	X	
14	El ingreso a bodega es restringido.		X
15	Manipulan cámaras de seguridad.	X	
	TOTAL	7	8

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Cuadro 18 Falencias y causas encontradas en el proceso de almacenamiento de materia prima

Ítems	Falencia	Causa
1	No hay una persona designada a supervisar bodega, la misma persona que realiza las compras es la encargada de ordenar la mercadería.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de almacenamiento de materia prima
2	Cuando los productos de mayor consumo se acaban, se revisa el stock de los demás productos, para realizar la lista de la compra.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de almacenamiento de materia prima.
3	En este departamento no llevan registro, su función principal es almacenar los productos de grandes cantidades.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de almacenamiento de materia prima.
4	Se ordena la mercadería en las perchas, llenando los espacios vacíos, sin codificar ni clasificar según la condición del producto.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de almacenamiento de materia prima.
5	No utilizan un método de valuación, el precio de los platillos es determinado por el chef y el propietario.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de almacenamiento de materia prima.
6	La colocación de los productos en perchas, los más antiguos va quedando atrás, ocasiona la baja de muchos productos dada su caducidad.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de almacenamiento de materia prima

7	A bodega puede ingresar todo personal que labora en el Restaurante, que sea enviado por el propietario o el administrador.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de almacenamiento de materia prima
----------	--	--

Elaborado por: Espinoza Nivel Diana

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO QUE SE REALIZA PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA RESTAURANTE-BAR “JULIO'S CARNES Y MARISCOS GRILL.”

Ponderación total (PT) = 15
 Calificación total (CT) = 7
 Calificación porcentual (GC) = 47 %
 Calificación porcentual (NR) = 53%

Formulas

$$GC = \frac{CT \times 100}{PT} \qquad NR = 100\% - GC$$

Aplicación de las formulas

$$GC = 7 * 100 = 700 / 15 = 47 \% \text{ medio}$$

$$NR = 100\% - 47 \% = 53\% \text{ medio}$$

Se establece los niveles de riesgo control interno del proceso de almacenaje de materia prima en el Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

Cuadro 19 Calificación porcentual del proceso de almacenamiento

CALIFICACIÓN PORCENTUAL	GRADO DE CONFIANZA	NIVELES DE RIESGO
15 – 50%	1 BAJO	3 ALTO
51 – 75%	2 MEDIO	2 MEDIO
76 – 100%	3 ALTO	1 BAJO

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Conclusión del análisis

El control interno que se realiza al proceso de almacenaje de materia prima tiene un grado de confianza medio y los niveles de riesgo es medio.

PROCESO DE LA CONTABILIDAD DE MATERIA PRIMA

Cuestionario del control interno del proceso de la contabilidad de materia prima

Entidad: Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

Supervisor: Diana Espinoza Niveló

Cuadro 20 Proceso de contabilidad de materia prima

Ítems	Proceso	Si	No
1	El restaurante cuenta con un contador.	X	
2	El contador tiene su propia oficina, es decir, trabaja dentro del local.		X
3	Se realiza factura de cada venta.	X	
4	Hay una persona está estable en caja		X
5	Se archiva las facturas de compras por separado.		X
6	Hay un registro de las ventas y gastos diarios.	X	
7	Maneja un sistema contabilidad computarizado.		X
8	Llevan un proceso contable.		X
9	Examinan los resultados diarios de las ventas	X	
10	Custodian las cuentas con proveedores y clientes		X

11	Vigilan todo gasto innecesario.		X
12	El nivel de inventario es óptimo para la producción.		X
13	Declaran los impuestos.	X	
14	Conocen la capacidad de la empresa para generar utilidades.		X
	TOTAL	5	9

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Cuadro 21 Falencias y causas encontradas en el proceso de contabilidad de materia prima

Ítems	Falencia	Causa
1	La función del contador es declarar los impuestos y entregar la carpeta con la debita documentación.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima
2	Hay 2 turnos, en cada turno hay un cajero, además, su trabajo poli funcional.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima.
3	Las facturas de las compras las guardan en caja, en distintas partes.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima.
4	No cuenta con un sistema de contabilidad, tampoco con una computadora para manejar Excel.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima.
5	No llevan un proceso contable, aunque sea manual, anotan las	Deficiencia en el control que se realiza al proceso

	ventas y gastos diarios en un cuaderno.	de contabilidad de materia prima.
6	Mantienen cuentas por pagar y por cobrar, no hay un seguimiento oportuno de estas cuentas.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima.
7	Compran al diario, cuando el inventario está en cero y no hay presupuesto para realizar una pedido grande, genera gastos demás.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima.
8	Al no llevar un proceso contable, desconocen el costo en venta, los gastos, si están ganando o perdiendo.	Deficiencia en el control que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima.

Elaborado por: Espinoza Nivel Diana

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO QUE SE REALIZA EN EL PROCESO DE CONTABILIDAD DE MATERIA PRIMA RESTAURANTE-BAR “JULIO'S CARNES Y MARISCOS GRILL.”

Ponderación total (PT) = 14

Calificación total (CT) = 5

Calificación porcentual (GC) = 36 %

Calificación porcentual (NR) = 64%

Formulas

$$GC = \frac{CT \times 100}{PT} \qquad NR = 100\% - GC$$

Aplicación de las formulas

$$GC = 5 * 100 = 500 / 14 = 36 \% \text{ bajo}$$

$$NR = 100\% - 36\% = 64\% \text{ alto}$$

Se establece los niveles de riesgo control interno del proceso de contabilidad de materia prima en el Restaurante-Bar "JULIO'S carnes y mariscos GRILL."

Cuadro 22 Calificación porcentual del proceso de contabilidad

CALIFICACIÓN PORCENTUAL	GRADO DE CONFIANZA	NIVELES DE RIESGO
15 – 50%	BAJO	ALTO
51 – 75%	MEDIO	MEDIO
76 – 100%	ALTO	BAJO

Elaborado por: Espinoza Nivel Diana

Conclusión del análisis

El control interno que se realiza al proceso de contabilidad de materia prima tiene un grado de confianza bajo y los niveles de riesgo es alto.

Análisis de procedimiento del control interno de inventario

Cuadro 23 Matriz de grado de confianza y nivel de riesgo en las áreas que intervienen en el control del inventario de materia prima

Áreas que intervienen en el control del inventario de materia prima	Grado de confianza (GC)	Nivel de riesgo (NR)
Compras	72%	28%
Producción	58%	42%
Almacenamiento	47%	53%
Contabilidad	36%	64%

Elaborado por: Espinoza Nivel Diana

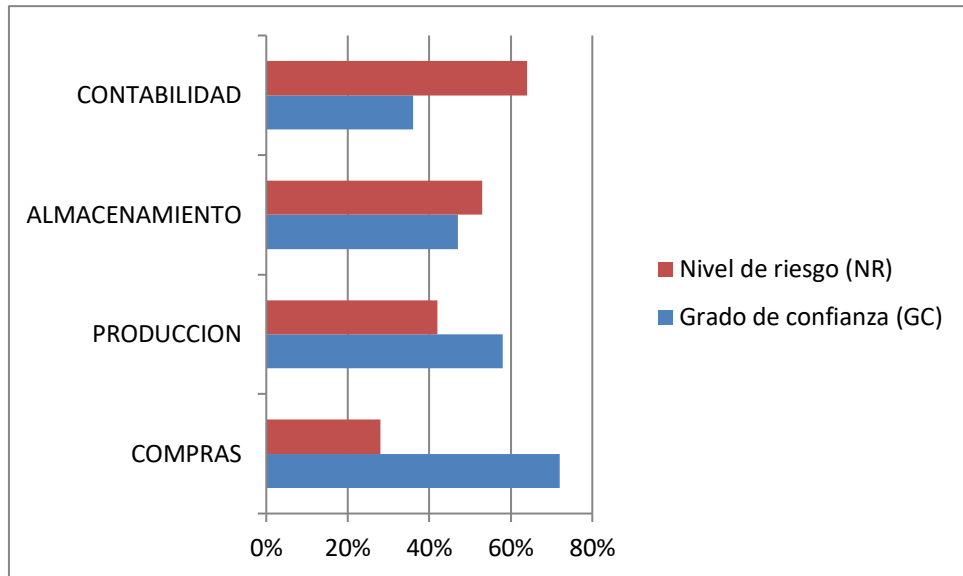


Figura 6 Análisis de procedimiento del control interno de inventario
Elaborado por: Espinoza Nivel Diana

El control interno que se maneja en los procesos de compra, producción, almacenamiento y contabilidad, en el Restaurante Julio´s carnes y mariscos Grill, determina que:

Compras: en este proceso el grado de confianza está a un 72% y el nivel de riesgo con un 28%, se comprueba que dentro de las actividades realizadas hay pequeños inconvenientes que deben ser corregidos pero no causan mucho impacto.

Producción: en este proceso el grado de confianza es medio con un 58% y también el nivel de riesgo es medio con un 42%, se evidencia que el procedimiento que llevan no es el más adecuado para la empresa corresponde mejorarlos.

Almacenamiento: en este proceso el grado de confianza bajo con un 47% y el nivel riesgo subió con un 53%, se demuestra que se encontraron faltas en el procedimiento que deben ser separados.

Contabilidad: en este proceso el grado de confianza es bajo con un 36% y el nivel de riesgo es alto con un 64%, en esta área surgen muchas contrariedades que son cuestionados y analizados principalmente por el propietario.

b) Calcular de la incidencia en la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

Se considera necesario definir que es rentabilidad para una mejor comprensión:

Según Pacheco (2014) “Miden el desempeño y eficiencia de la empresa en relación a las ventas y la inversión, ya que una empresa debe tener la capacidad de producir utilidades suficientes para retribuir a sus inversionistas y promover su desarrollo” (pág. 53).

La base del análisis de la rentabilidad son los estados financieros del Restaurante-Bar Julio’s Carnes Y Mariscos Grill, mismos que se presentan a continuación.

Restaurante-Bar Julio’s Carnes Y Mariscos Grill
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019
 (Expresado en dólares)

Cuadro 24 Estado de situación financiera 2019

ACTIVO		
ACTIVO CORRIENTE		
Efectivo y Equivalente de Efectivo	35.000.00	
Cuentas por Cobrar (Clientes)	500.00	
Inventario Inicial	2.000.00	
TOTAL DE ACTIVO CORRIENTE		37.500.00
ACTIVO NO CORRIENTE		
Terreno	39.000.00	
Inmuebles, Maquinarias y Equipo	75.000.00	
Vehículo	25.000.00	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE		139.000.00
TOTAL ACTIVO		176.500.00

PASIVO		
PASIVO CORRIENTE		
Obligaciones financieras	60.480.00	
Cuenta por Pagar (Proveedores)	10.000.00	
TOTAL PASIVO CORRIENTE		70.480.00
PATRIMONIO		
Capital	100.620.20	
Utilidad del periodo	5.399.80	
TOTAL PATRIMONIO		106.020.00
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		176.500.00

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Restaurante–Bar Julio´s Carnes Y Mariscos Grill
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES
DEL 01 DE ENERO DEL 2019 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019
(Expresado en dólares)

Cuadro 25 Estado de resultado integrales

VENTAS	100.800.00
(-) Transporte en ventas	300.00
VENTAS NETAS	100.500.00
Inventario inicial	2.000.00
COMPRAS	36.960.00
(-) Devolución en compras	400.00
Compras netas	36.560.00
Mercadería disponible en venta	38.560.00
Inventario final	1.500.00
Costo de venta	37.060.00

Utilidad bruta en venta	63.440.00
GASTOS	
Sueldos y salarios	40.800.00
Arriendo del negocio	4.200.00
Arriendo de almacén	1.800.00
Publicidad	2.350.00
Servicios básicos	4.080.00
Mantenimiento e instalación	400.00
Emisión de comprobantes de venta	300.00
Gastos varios	2.000.00
Total Gastos	55.930.00
UTILIDAD OPERATIVA	7.510.00
Gastos financieros	2.000.00
UTILIDAD O PÉRDIDA ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA	5.510.00
IMPUESTO A LA RENTA CORRIENTE 2%	110.20
RESULTADO DEL EJERCICIO (Utilidad Neta)	5.399.80

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Ratios financieros

Para Ricra (2014) los ratios evalúan o miden la capacidad de la empresa para generar utilidades, también la eficiencia de sus operaciones en un determinado periodo.

Los ratios financieros que se utilizan para determinar la incidencia en la rentabilidad del Restaurante–Bar Julio’s Carnes Y Mariscos Grill, se muestran a continuación.

Cuadro 26 Indicadores de rentabilidad

<p>1.- Margen de utilidad bruta</p> $\frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{Ventas netas}}$	$\frac{63.440.00}{100.500.00} = 0.63 \times 100 = 63\%$ <p>La utilidad bruta equivale al 63% de las ventas.</p>
<p>2.- ROE</p> $\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}}$	$\frac{5.399.80}{106.020.00} = 0.050 \times 100 = 5\%$ <p>El patrimonio invertido en la empresa produce una rentabilidad del 5%.</p>
<p>4.- ROA</p> $\frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Activos totales}}$	$\frac{7.510.00}{176.500.00} = 0.042 \times 100 = 4\%$ <p>Los activos invertidos en la empresa producen una rentabilidad del 4%</p>
<p>5.- Margen de utilidad operativa</p> $\frac{\text{Utilidad operativa}}{\text{Ventas netas}}$	$\frac{7.510.00}{100.500.00} = 0.074 \times 100 = 7\%$ <p>El 7% se convierte en utilidad operacional sobre las ventas.</p>
<p>6.- Margen de utilidad neta</p> $\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}}$	$\frac{5.399.80}{100.500.00} = 0.053 \times 100 = 5\%$ <p>La utilidad neta equivale al 5% de las ventas</p>

Elaborado por: Espinoza Niveló Diana

Interpretación de los resultados

Margen bruto: Por cada dólar vendido se genera 0.63 centavos, sin descontar los gastos operativos y no operativos.

Margen neto: Por cada dólar vendido se alcanza 0.05 centavos, luego deducir los gastos operativos y no operativos.

Margen operativo: Por cada dólar vendido se consigue 0.07 centavos, luego de sacar los gastos operativos.

ROE: Por cada dólar que se mantiene dentro de la empresa se obtiene una ganancia de 0.05 centavos.

ROA: Por cada dólar invertido en activos se obtiene 0.04 centavos de utilidad.

Estructurar mejoras al control interno de los inventarios de materia prima que permita incrementar la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL.”

Control interno “Es un plan organizacional y todas las medidas relativas que adopta una entidad para salvaguardar activos, fomentar el acatamiento de las políticas de la compañía, promover eficacia operativa y garantizar que los registros contables sean precisos y fiables”(Horngren & Harrison, 2003, p. 267).

Introducción

Con la definición anterior de control interno se arranca la propuesta de estructurar mejoras al control interno de los inventarios de materia prima que permita incrementar la rentabilidad del Restaurante-Bar “JULIO'S carnes y mariscos GRILL”, entonces, alcanzar la confianza en el control interno es compromiso de todos, ya que cada área desempeña una función diferente, pero todas intervienen en el manejo de la materia prima.

Objetivo

En base a los resultados del diagnóstico se propone como una alternativa de solución: modificar los procedimientos que se practica en cada área, plasmar cuadros que ayuden al registro de materia prima en el área de almacenamiento y producción, establecer jerarquía en cada proceso y garantizar la información cuantificable mediante los registros contables.

Alcance

Esta propuesta, tiene como alcance cuidar más las áreas de producción, almacenamiento y contabilidad del Restaurante-Bar "JULIO'S carnes y mariscos GRILL", que permita incrementar la rentabilidad.

Compras - Administración

1. Destinar una persona de confianza al cargo, que tenga experiencia, conozca el mercado y transfiera la información oportuna.
2. Revisar de manera continua, los registros que elaboran el área de almacenamiento y producción.
3. Tener una lista de proveedores y cotizaciones de precios.
4. Realizar el inventario físico de manera continua con la persona encargada de bodega.
5. Solicitar la lista de compra diaria elaborada por producción
6. Verificar las existencias que se visualizan en los registros, antes de hacer la orden de compra.
7. Buscar mejores opciones en el mercado con la ayuda del propietario.
8. Enviar la orden de compra al proveedor que se escogió.
9. Fijar una fecha de entrega, al mismo tiempo una fecha de financiamiento.
10. Al llegar la mercadería comparar la factura entregada por el proveedor con la orden de compra que se envió.

11. Verificar el buen estado de cada producto y que la cantidad sea la misma que se solicitó.
12. Deducir el costo en cada compra, principalmente las compras diarias.
13. Informar al propietario de algún inconveniente que surja en el proceso.
14. Evitar en lo más posible que el inventario llegue a cero.
15. Enviar las facturas de compras a encargado de contabilidad.

Producción - Cocina

1. El chef o una persona con mayor experiencia es la que debe dirigir al personal.
2. Destinar las funciones esperadas por cada uno.
3. Debe predominar la comunicación entre colaboradores, especialmente en el momento de la elaboración de un platillo.
4. Enlistar los productos que se procesara en el día, solicitar a bodega las mercancías que se consume con más frecuencia.
5. Apuntar los productos que se recibió, revisarlos e informar de alguna inconsistencia.
6. Anotar los menús que se prepara, guardarlos y considerar que no haya repetición en la semana.
7. Conocer la cantidad de platillos que se preparó en el día y determinar la cantidad de materia prima procesada.
8. Evitar en lo más posible los desperdicios.
9. Inspeccionar los productos que están emperchados en cocina, primordialmente los que están en refrigeración.
10. Garantizar la calidad en la producción.
11. Estimar los costos incurridos en un platillo, para la fijación del precio.
12. Es muy importante la opinión del personal de cocina en un restaurante para una decisión.

Almacenamiento - Bodega

1. Corresponde designar a una persona responsable, honesta, que pueda considerarse confiable.
2. Llevar un registro de toda la mercadería ingresada a bodega, como también la salida.
3. Determinar la existencia de cada producto, mediante cuadros elaborados.
4. Realizar el inventario físico de manera continua con la persona encargada en compras.
5. Abastecer al área de cocina.
6. Recibir la mercadería, revisar el estado y la cantidad que ingresa, en cada compra.
7. Clasificar los productos según su condición.
8. Codificar y ordenar el inventario.
9. Mantener una limpieza profunda en el área.
10. Evitar negligencia mediante un diagnóstico físico en los productos.
11. Informar al área contable la descomposición de una o varias mercancía.
12. Restringir la entrada de cualquier empleado, solo personal autorizado.
13. Manipular cámaras de seguridad dentro y fuera.
14. Elaborar merma en casos extremos.

Contabilidad

1. Conciérne habilitar una persona que formalice la realización de un proceso contable con disponibilidad de horario.
2. Debe contar con organizadores que le proporcione un trabajo limpio.
3. Trabajará en conjunto con la cajera.
4. Es preciso designar una persona estable en caja.
5. Fijar procedimientos en el área de caja.
6. Registrar las ventas y compras diarias, acordando la ganancia o pérdida en el día.
7. Examinar los resultados.
8. Archivar todas las facturas de compras y ventas.
9. Manejar el proceso contable en Excel.
10. Custodiar las cuentas principales.
11. Vigilar los gastos, para que no haya excedente.
12. Mantener el prestigio con los proveedores, cumpliendo con las fechas de financiamiento.
13. Determinar el nivel de inventario a almacenar.
14. Establecer el costo en salvaguardar el inventario
15. Evitar el pago de mora por impuestos.
16. Responder al sueldo y salario establecido a cada empleado.
17. Reconocer los activos corrientes y no corrientes.
18. Conocer la capacidad que tiene la empresa para generar utilidades.

CONCLUSIONES

- En la fundamentación teórica expuesta en este trabajo, se concluye que el inventario es el activo más grande, en el consta todas las mercancías de una empresa, como, la materia prima; donde esta direccionado este estudio, en un restaurante es el elemento principal. Además el control interno de estos, se basa en el procedimiento y comunicación que se mantiene en cada área donde interviene la materia prima y en el proceso contable aplicable en los inventarios.
- En el diagnóstico de la situación actual del control interno de materia prima, se analizó el proceso de compra, producción, almacenamiento y contabilidad, demostrando falencias que se proyectan en una calificación porcentual donde se determina el grado de confianza y el nivel de riesgo que existe en ellas.
- En este análisis se elaboró el estado situación financiera y el estado de resultado del año 2019 del restaurante para medir la rentabilidad, donde se concluyó que el margen bruto, neto y operativo representa un 75% de las ventas, entre el ROE y ROA hay una utilidad del 9%.
- Para concluir se propuso estructurar mejoras en el control interno de los inventarios de materia prima, modificando el procedimiento que componen cada área, plasmando cuadros elaborados para el registro, fomentando la coordinación entre áreas y la supervisión de cada una.

RECOMENDACIONES

- La recomendación para el área de almacenamiento es registrar y verificar todo, es decir, no basarme solo en lo que tengo anotado, sino que, concuerde con lo que se observa, realizar mermas no solo en casos extremos, ya que es el único documento que lo respalda de cualquier caso de robo o pérdida.
- La recomendación para el área de producción es realizar el menú, la lista de compra un día antes, así podrán saber con tiempo que productos no están disponible en bodega, para adquirirlos con tiempo, evitando demoras en la producción.
- El contador no puede estar todo los días en la empresa por eso es indispensable que en caja se mantenga una persona, que pueda otorgarle la información que necesita el contador, además para que no se distorsione y mantener una información fiable.

BIBLIOGRAFÍA

1. Educaconta. (01 de 2011). Obtenido de <http://www.educaconta.com/2011/01/control-de-inventarios.html>
2. Aguilar, M. (21 de 10 de 2008). Mailxmail. Obtenido de <http://imagenes.mailxmail.com/cursos/pdf/5/como-controlar-inventario-6585.pdf>
3. Alcarria Jaime, J. (2012). Introduccion a la Contabilidad (version pdf). Madrid: Universitat Jaume I.
4. Armendariz Sanz, J. L. (2004). Proceso de cocina (2011 ed.). Madrid: Paraninfo S.A. recuperado de <https://www.paraninfo.es/catalogo/9788497322010/procesos-de-cocina>.
5. Asencio, L., Gonzalez, E., & Lozano, M. (30 de marzo de 2017). El inventario como determinante en la rentabilidad de las distribuidoras farmacéuticas (version pdf). Retos revista de Ciencia de la Administracion y Economia de la Universidad Politecnica Salesiana, Vol. 7(Núm. 13).
6. Ayala, S. I., & Fino, G. (2015). CONTABILIDAD BÁSICA GENERAL LIBRO I (version pdf) (Corporación Universitaria Republicana ed., Vol. 1). Bogota . Colombia: Grafiweb.
7. Camacho , W., Gil , D., & Paredes, J. SISTEMA DE CONTROL INTERNO: IMPORTANCIA DE SU FUNCIONAMIENTO EN LAS EMPRESAS Recuperado de:<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2017/control.html>. SISTEMA DE CONTROL INTERNO: IMPORTANCIA DE SU FUNCIONAMIENTO EN LAS EMPRESAS. UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Babahoyo, Ecuador.

8. Cardona, j., Orejuela, J., & Rojas , C. (2018). Gestión de inventario y almacenamientode materias primas en el sector dealimentos concentrados (version pdf). Revista EIA, 15(30), 15.
9. Carmenate, Y. Control interno en las entidades cubanas Recuperado de :Biblioteca Virtual Eumed net. PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA LA APLICACIÓN PRÁCTICA DEL CONTROL INTERNO EN LAS ENTIDADES CUBANAS. UNIVERSIDAD DE LAS TUNAS "VLADIMIR ILICH LENIN" FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS CENTRO UNIVERSITARIO MUNICIPAL JESUS MENENDEZ, Cuba.
10. Cruz Fernandez, A. (2018). Gestión de inventarios. COML0210. Malaga: IC EDITORIAL.
11. Diaz, M. (2012). Análisis contable con un enfoque empresarial. Fundación Universitaria Andaluza Inca Garcilaso.
12. Dolores, O. M. Gestión de inventarios: una herramienta útil para mejorar la rentabilidad (version pdf). Gestión de inventarios: una herramienta util para mejorar la rentabilidad. Su aplicacion en empresas con bienes no tradicionales. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales Universidad FASTA, Buenos aires.
13. Duran, Y. (enero - junio de 2012). Administración del inventario: elemento clave para la optimización de las utilidades en las empresas (version pdf). Revista Vision Gerencial revista del centro de investigaciones y desarrollo empresarial cide(1).
14. Galguera, L., & Alonzo, C. Sustento del uso justo de Materiales Protegidos por derechos de autor para fines educativos. UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL, Canada - Mexico - Estados Unidos.

15. Garcia, I. (7 de 11 de 2017). economia simple. net. Recuperado el 3 de 08 de 2020, de <https://www.economiasimple.net/glosario/materia-prima>
16. Gonzales , M. (2002). Gestipolis. Obtenido de <https://www.gestipolis.com/el-control-interno/>
17. Gonzales Citelly, R. E. CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD. PROYECTO DE EXAMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD SUPERIOR, AUDITORÍA Y FINANZAS, CPA. FACULTAD DE SISTEMAS MERCANTILES CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA, CPA, AMBATO-ECUADOR.
18. Guajardo, G., & Andrade, N. E. (2008). CONTABILIDAD FINANCIERA (quinta edicion ed.). Mexico: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
19. Guerrero, H. (2017). Inventario manejo y control (version pdf) (segunda edicion ed.). Ecoe ediciones.
20. Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION SEXTA EDICION. Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
21. Herz, J. (2015). Apuntes de contabilidad financiera (segunda edicion ed.). Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC).
22. Horngren, C. T., & Harrison, W. T. (2003). Contabilidad Quinta Edicion. Mexico, Mexico: Pearson Educacion de Mexico, S. A. de C. V.

23. Insignia. (18 de junio de 2018). Origen del inventario. Obtenido de Blog El Insignia: <https://blog.elinsignia.com/2018/06/19/origen-del-inventario/>
24. Jimenez , Y. (2008). Administración de inventarios Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/administracion-inventarios/>. Obtenido de Gestipolis: <https://www.gestiopolis.com/administracion-inventarios/>
25. Mayorga, M., Vasconez , V., Arellano , A., Moreno, M., & Pazmiño, C. (2020). Gestión del sistema de inventarios orientado a pequeñas y medianas empresas, PYMEs, ecuatorianas del sector ferretero: caso de estudio. ESPACIOS, 41(03).
26. Mendoza, C., & Ortiz, O. (2016). CONTABILIDAD FINANCIERA PARA LA CONTADURIA Y ADMINISTRACION. Barranquilla: Universidad del Norte - Ecoediciones.
27. Omeñaca, J. (2017). Contabilidad General (version pdf) (13 ed.). Barcelona: DEUSTO S. A. EDICIONES.
28. Pacheco Contreras, J. (2014). Análisis de estados financieros . Lima - Peru: Empresa Editora Macro EIRL.
29. Ricra, M. (2014). ANALISIS FINANCIERO EN LAS EMPRESAS (version pdf). INSTITUTO PACIFICO.
30. Robles, C. (2012). Costos Historicos (version pdf). Mexico: RED TERCER MILENIO S.C.
31. Sanches Ballesta , J. (2002). Análisis de Rentabilidad de la empresa. Revista 5campus, 2.
32. Servin, L. (2019). ¿Por qué es importante el control interno en las empresas? Obtenido de Deloitte: <https://www2.deloitte.com/py/es/pages/audit/articles/opinion-control-interno-empresas.html>

33. Toro, J. C., Fonteboa, A., Armada, E., & Santos, C. M. (2005). CONTROL INTERNO (version pdf). Segundo Programa de Preparación Económica para Cuadros. La Habana - Cuba: Centro de Estudios Contables Financieros y de Seguros (CECOFIS).
34. Warren, C., Reeve, J., & Duchac, J. (2016). Contabilidad Financiera (14 ed.). Mexico: Cengage Learning Editores S.A. de C. V.
35. Zapata, J. A. (2014). Fundamentos de la gestión de inventarios (version pdf). Medellín: Centro Editorial EsumerInstitucion Universitaria.

ANEXOS

Anexo 1

Formato de Cuadro de entradas y salidas de materia prima para el proceso de almacenamiento

CODIGO	MATERIA PRIMA	FECHA/INGRESO	CANTIDAD	FECHA/SALIDA	CANTIDAD	EXISTENCIA
1234	Arroz	29/12/2019	3 quintal	5/1/2020	1 quintal	2 quintales
1235	Aceite	29/12/2019	5 canecas	5/1/2020	1 caneca	4 canecas
1236	Achiote	29/12/2019	3 cartones	5/1/2020	1 cartón	2 cartones
1322	Frejol	29/12/2019	2 quintal	5/1/2020	1/2 quintal	1 1/2 quintal
1323	Lenteja	29/12/2019	2 quintal	5/1/2020	1/2 quintal	1 1/2 quintal
1245	Mantequilla	29/12/2019	2 cartones	5/1/2020	3 baldes	1 carton-1 balde
1256	Sal	29/12/2019	2 sacos	5/1/2020	7 fundas	1 saco-5 fundas
1257	Azúcar	29/12/2019	2 sacos	5/1/2020	10 fundas	1 saco-2 fundas
857	Carnes	29/12/2019	40 libras	5/1/2020	30 libras	10 libras
945	Mariscos	29/12/2019	50 libras	5/1/2020	40 libras	10 libras
33	Vino	29/12/2019	1 cartón	5/1/2020	2 botellas	10 botellas

Anexo 2

Platillos que se produce para la venta



2 carnes
2 pollos
1 chuletas
2 chorizos
1 costilla
1 ubre
2 guarniciones

Incluye una jarra **sangria**

Monster GRILL 19⁹⁹
x tiempo limitado

Julio's 0979780017 - 0968354631 UBICACION: AV. PANAMERICANA ENTRE HIPOLITO GONZALEZ Y ENCALADA MORA



Mariscos y parrillas
Delivery: 0979780017 - 0959612852
Parrillas y platos a la carta

Av. Panamericana
entre Hipólito Gonzáles y Miguel Encalada Mora
Naranjal - Ecuador

Parrillada de mariscos
Av. Panamericana
entre Hipólito Gonzáles y Miguel Encalada Mora
Naranjal - Ecuador

Julio's



Jujo's Grill

\$2.99

11H30 A 15H00

ALMUERZO
JUEVES 7
DE FEBRERO

- Sancocho de carne
- Sopa de atún
- Alitas a la BBQ
- Lomito Saltado
- Tallarín de pollo
- Chuleta frita

jugo - Postre

Buen provecho

“Congrejos”
al ajillo

Exige tu bebida preferida!!

Jujo's Grill

0979780017 - 0968612600

Bar, restaraurante, parrilladas, mariscos, platos a la carta.

Ubicación: Av. Panamericana entre Hipólito Gonzales y Encalada Mora

Cocoloco

\$ 3.00

Compartelo

Mariscos y parrillas

Delivery: 0979780017 - 0959612652

Parrillas y platos a la carta

Jujo's Grill

Anexo 3

Almacenamiento de materia prima



Anexo 4

Familia Julio's

