



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:**

TECNÓLOGA SUPERIOR EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Tema

**PROPUESTA DE SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE
INVENTARIO EN LA PIZZERÍA “MEGADICTA” UBICADA EN
EL CANTÓN GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS**

Autora

Lucero Andrade Melanie Judith

Tutor

Dr. Simón Alberto Illescas Prieto

Guayaquil, Ecuador

2021

DEDICATORIA

El presente proyecto se lo dedico ante todo a Dios por guiarme por un buen camino y por su infinito amor.

A mis padres y hermano quienes con esfuerzo y dedicación me han apoyado e impulsado a seguir adelante con mis objetivos, quienes han realizado esfuerzos inigualables por darme mis estudios y que nunca falte nada, por darme las fuerzas necesarias para salir adelante y no desfallecer ante las adversidades que se presentaban, por ser un aporte fundamental para mi formación tanto personal como profesional, por fundar en mi ese espíritu de lucha lo que me ha permitido lograr cumplir una meta más en mi vida.

Lucero Andrade Melanie Judith

AGRADECIMIENTO

Agradezco a los docentes del Instituto Universitario Bolivariano quienes formaron parte de mi aprendizaje, por su paciencia, dedicación y vocación. A mis amigas que siempre estuvieron ahí apoyándonos entre sí en todo momento y siempre superándonos juntas.

Agradezco a mi familia por ser los principales motores para cumplir esta meta, gracias a ellos por confiar en mí y apoyarme en cada decisión, a todos aquellos que estuvieron conmigo en este camino que no ha sido fácil, pero les agradezco por haber estado ahí motivándome y ayudándome para seguir con mis objetivos fueron un apoyo fundamental.

Lucero Andrade Melanie Judith



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:
TECNÓLOGA SUPERIOR EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

Tema

**PROPUESTA DE SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIO
EN LA PIZZERÍA “MEGADICTA” UBICADA EN EL CANTÓN
GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS.**

Autora

Lucero Andrade Melanie Judith

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se lo desarrolló con la finalidad de realizar un control interno más exhausto sobre los inventarios que posee la pizzería “Megadicta” para que al momento de que sea implementado se puedan detectar las falencias existentes y se puedan realizar los respectivos controles y correcciones de la misma. El objetivo es establecer un sistema de control interno de inventario para el incremento de la rentabilidad de la pizzería “Megadicta” ubicada en el cantón Guayaquil. El control de inventarios es una herramienta fundamental que permite a las empresas conocer las cantidades existentes de productos disponibles para la venta en un lugar y tiempo determinado. Los métodos teóricos utilizados son el inductivo – deductivo, análisis – síntesis, y el estadístico, las técnicas que se aplicaron fueron la entrevista y la encuesta al respectivo personal. La ley orgánica de la contraloría General del Estado (2015) en el artículo 9 dice: el control interno constituye un proceso aplicado por la máxima autoridad, la dirección y el personal de cada institución que proporciona seguridad razonable de que se protegen los recursos públicos y se alcancen los objetivos institucionales. La solución al problema de la empresa se basa en elaborar una propuesta de sistema de control interno de inventario que propicie la rentabilidad en la pizzería “Megadicta” del cantón Guayaquil.

Sistema

Control

Interno

Rentabilidad



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:
TECNÓLOGA SUPERIOR EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

Tema

**PROPUESTA DE SISTEMA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIO
EN LA PIZZERÍA “MEGADICTA” UBICADA EN EL CANTÓN
GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS.**

Autora

Lucero Andrade Melanie Judith

ABSTRACT

This research work was developed in order to carry out a more exhaustive internal control on the inventories that the “Megadicta” pizzeria has so that when it is implemented, the existing shortcomings can be detected and the respective controls can be carried out corrections of it. This objective is to establish an internal inventory control system to increase the profitability of the “Megadicta” pizzeria located in the Guayaquil canton. Inventory control is a fundamental tool that allows companies to know the existing quantities of products available for sale in a given place and time. The theoretical methods used are inductive - deductive, analysis – synthesis and statistical, the techniques that were applied were the interview and survey of the respective personnel. The organic law of the Comptroller General of the State (2015) in article 9 says: internal control constitutes a process applied by the highest authority, management and staff of each institution that provides reasonable assurance that public resources are protected and institutional objectives are achieved. The solution to the company's problem is based on developing a proposal for an internal inventory control system that promotes profitability in the "Megadicta" pizzeria in the Guayaquil canton.

System

Control

Internal

Cost effectiveness

ÍNDICE GENERAL

| Contenidos: | Páginas: |
|--|----------|
| Portada | i |
| Dedicatoria | ii |
| Agradecimiento | iii |
| Carta de Aceptación del Tutor | iv |
| Cláusula de autorización para la publicación del trabajo de titulación | v |
| Certificado de aceptación del CEGESCIT | vii |
| Resumen | viii |
| Abstract | ix |
| Índice general | x |
| Índice de figuras | xii |
| Índice de tablas | xiii |

CAPÍTULO I EL PROBLEMA

| | |
|---------------------------------------|----|
| Planteamiento del problema | |
| Error! Bookmark not defined.1 | |
| Ubicación del problema en un contexto | 3 |
| Situación conflicto | 5 |
| Formulación del problema | 7 |
| Variables independiente y dependiente | 7 |
| Delimitación del problema | 7 |
| Evaluación del problema | 8 |
| Objetivo general | 9 |
| Objetivos específicos | 9 |
| Pregunta de investigación | 9 |
| Justificación e Importancia | 10 |

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

| | |
|--|----|
| Antecedentes históricos | 12 |
| Antecedentes referenciales | 19 |
| Fundamentación Legal | 22 |
| Variables conceptuales de la investigación | 25 |
| Variable independiente | 25 |
| Variable dependiente | 26 |
| Definiciones Conceptuales | 26 |

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

| | |
|--|----|
| Datos de la empresa | 30 |
| Diseño de la Investigación | 32 |
| Tipos de Investigación | 34 |
| Población y muestra | 35 |
| Población | 35 |
| Muestra | 36 |
| Métodos teóricos de Investigación | 36 |
| Técnicas e instrumentos de investigación | 37 |
| Procedimientos de la investigación | 38 |

CAPÍTULO IV ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

| | |
|--|----|
| Aplicación de la técnica e instrumento | 39 |
| Propuesta | 53 |
| Recomendaciones | 57 |
| Bibliografía | 59 |
| Anexos | |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | | |
|------------------|--|----|
| Figura 1 | Logo de la empresa | 31 |
| Figura 2 | Organigrama | 31 |
| Figura 3 | Control de inventario | 39 |
| Figura 4 | Control eficiente | 40 |
| Figura 5 | Personal capacitado..... | 41 |
| Figura 6 | Rentabilidad | 42 |
| Figura 7 | Nivel de rentabilidad..... | 43 |
| Figura 8 | Sistema de control interno | 44 |
| Figura 9 | Materia prima | 45 |
| Figura 10 | Comparación de resultados | 46 |
| Figura 11 | Manejo de inventario..... | 47 |
| Figura 12 | Incrementar rentabilidad..... | 48 |
| Figura 13 | Propuesta de Sistema de Control Interno..... | 50 |
| Figura 14 | Menú..... | 50 |
| Figura 15 | Pizza | 50 |
| Figura 16 | Presentación | 50 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | | |
|-----------------|----------------------------------|----|
| Tabla 1 | Conflicto..... | 5 |
| Tabla 2 | Pauta | 34 |
| Tabla 3 | Demografía..... | 35 |
| Tabla 4 | Método..... | 37 |
| Tabla 5 | Control de inventario..... | 39 |
| Tabla 6 | Control eficiente..... | 40 |
| Tabla 7 | Personal capacitado | 41 |
| Tabla 8 | Rentabilidad..... | 42 |
| Tabla 9 | Nivel de rentabilidad | 43 |
| Tabla 10 | Sistema de control interno | 44 |
| Tabla 11 | Materia prima | 45 |
| Tabla 12 | Comparación de resultados | 46 |
| Tabla 13 | Manejo de inventario | 47 |
| Tabla 14 | Incrementar rentabilidad | 48 |
| Tabla 15 | Entrevista | 49 |

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Planteamiento del problema

Las empresas de tipo comercial tienen como principal objetivo obtener ganancias económicas, los niveles de competencia y producción en pequeñas y medianas empresas se vuelven constantes, por ello llevar o tener un control interno de inventario se convierte en una herramienta fundamental para las empresas que se dedican a la venta de comidas rápidas en el mercado.

Empresas dedicadas a esta actividad comercial en su gran mayoría no tienen implementado un sistema de control interno que les permita llevar un correcto manejo de sus inventarios, estas deficiencias originan pérdidas económicas y afectan a la rentabilidad de los negocios.

En el sector empresarial de Europa es de mucha importancia controlar su inventario ya que este les permite obtener información veraz y a evitar errores.

En Italia realizan un control de sus inventarios una vez por semana en donde pueden identificar cuáles son sus errores en el registro y así se evitan que ocurran pérdidas y fraudes que perjudiquen a la rentabilidad económica de la empresa.

Según (Gaitán, 2015) el control interno es aquel plan de organización y el conjunto de métodos que buscan proteger los activos de una empresa, busca que los registros contables sean fidedignos y que las actividades de la empresa se desarrollen correctamente según las indicaciones planteadas por la administración.

Mantener un control del inventario es una situación sencilla y que muchas empresas prestigiosas a nivel mundial en especial la de los países

desarrollados de Europa lo utilizan para brindarles una mayor satisfacción a sus clientes y generar resultados benefactores para su empresa.

El control de los inventarios es aquel que permite analizar los movimientos de entrada y salida de mercadería de bodega, tiene como objetivo preservar los activos que posee una empresa y mejorar la economía de la empresa para obtener así resultados positivos en el ámbito contable.

El control interno de inventario ha venido adquiriendo mayor fuerza en empresas de los distintos países debido a grandes complejidades dentro de ellas debido a que no llevaban un correcto control sobre las existencias que tenían disponibles en las bodegas.

Tener un adecuado control del inventario permite conocer toda la información que sea necesaria y útil para aumentar la rentabilidad, saber con exactitud los costos de producción y conocer la situación económica por la que pasa la empresa.

El no contar con un control interno de inventario ocasiona problemas en las operaciones de entrada y salida de productos de la empresa, por eso es importante que la empresa conozca con exactitud la cantidad de materiales o productos que deben tener en stock.

Toda empresa comercial tiene implementado algún tipo de inventario y esto se vuelve una de las actividades un poco complejas para las empresas, debido a esto se hace presente el control interno de inventario el cual es un aspecto importante de la administración que muy poco es utilizado en las pequeñas empresas, esto ocasiona que exista la falta de un responsable y de un sistema que lleven a tener un control adecuado sobre el manejo de sus inventarios.

El objetivo principal de la implementación de un control interno de inventario es evitar que existan posibilidades de pérdidas y desperdicios, salvaguardar los bienes que posee la empresa y contar con información contable precisa y confiable y lograr el cumplimiento de los objetivos establecidos por la empresa.

Ubicación del problema en un contexto

Según (Espinoza, 2011) afirma que el control de inventarios es una herramienta fundamental en la administración de las empresas, ya que esta permite a las organizaciones conocer con exactitud las cantidades exactas y disponibles de todos los productos que tienen en bodega para realizar su debida venta.

Según (Fonseca Luna, 2011, pág. 15) “El control interno comprende el plan de organización y todos los métodos y procedimientos que en forma coordinada se adoptan en un negocio para salvaguardar sus activos, verificar confiabilidad de la información financiera”.

Según el autor mencionado el control interno es una planificación de procedimientos que se dan de manera ordenada que establece una empresa para alcanzar el logro de sus objetivos, así como cuidar de sus activos.

Según (Perreira, 2019) En el ambiente empresarial se puede decir que el control interno, es cualquier acción dictada o implementada por la administración de la empresa, con la única finalidad de tener una eficiencia al momento de hacer el uso de los recursos que posee una empresa.

Por esta razón algunos países de América Latina han decidido implementar este sistema de control en sus empresas par así obtener mayor rentabilidad utilizando los diferentes métodos como el PEPS (Primero en Entrar Primero en Salir).

El control interno de inventario ayuda a llevar un control eficaz sobre los activos que posee una empresa, también a detectar cualquier tipo de falencias que se producen dentro del inventario y permite llevar un control sobre el nivel de abastecimiento adecuado que se debe tener.

En Latinoamérica los inventarios surgen al momento de que se adquieren bienes o servicios para realizar la venta de los mismos.

Una mala administración de los inventarios se refleja en el resultado de los Estados Financieros lo que afecta el alcance de los objetivos que se tienen planteados dentro de la empresa.

Dentro de Latinoamérica el control interno de mercadería se lo realiza por medio de la técnica del inventario perpetuo ya que este sistema posee beneficios como el incremento de la rentabilidad de la empresa, la disminución de pérdidas, entre otras.

En el Ecuador la competencia en el mercado de cadenas de comidas rápidas se vuelve cada vez más grande, en el cual una de las estrategias para mejorar las utilidades y la rentabilidad de la empresa es tener un eficiente control y manejo de los inventarios ya que estos inciden en el correcto desempeño del mismo y en las ganancias que se obtienen.

Por otro lado, en Colombia el sistema de control de inventario que está permitido y el que más usan es el inventario permanente que se trabaja por medio del Kardex ya que este les permite conocer el saldo en cantidades reales de compras y la cantidad de proveedores que tiene la empresa.

Aplicar un control interno sobre los inventarios de una empresa es una actividad importante porque es parte fundamental para el desarrollo correcto de una empresa.

Grandes compañías muy exitosas ubicadas en Latinoamérica tienen un gran cuidado en el manejo de sus inventarios ya que tienen implementado un sistema de control interno de inventario el cual comprende un plan de organización de las medidas establecidas dentro de una empresa con el único fin de salvaguardar información financiera de la empresa y evitar pérdidas.

(Coopers & Lybrand, 1997) exponen que el uso de un sistema de control interno únicamente puede brindar una seguridad absoluta a los directivos de una empresa en cuanto a la concesión de los objetivos que se encuentren planteados por la entidad.

Una implementación de un sistema de control interno es de gran importancia dentro de una empresa comercial ya que de su funcionamiento proceden las utilidades de una empresa.

Un sistema de control interno es muy valioso porque nos provee confianza sobre la información financiera de una empresa, brinda seguridad sobre la eficiencia de las operaciones comerciales de la empresa, establece un punto general para el cumplimiento de los objetivos de la empresa.

Situación conflicto

A continuación, se muestra la situación conflicto que se encuentra presente en la pizzería “Megadicta”

Tabla 1 Conflicto

| Causas | Consecuencias |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Compra de materia prima de baja calidad. • Desorganización por parte de los empleados. • El incremento de nuevos competidores en el mercado de comidas rápidas. | <ul style="list-style-type: none"> • Desabastecimiento de venta. • No cuenta con un sistema de control interno de inventario lo que conlleva a un desperdicio de materia prima. • Búsqueda de estrategias innovadoras para el incremento de la rentabilidad. |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Pizzería “Megadicta” presenta algunas falencias que se vienen dando y que pueden perjudicar su utilidad, estabilidad y el cumplimiento de sus objetivos

en un futuro, una de esas falencias es que en ocasiones para evitar tener gastos mayores se realiza la compra de materia prima de baja calidad lo que provoca un desabastecimiento de clientes ya que este queda insatisfecho y evitará realizar una segunda compra debido a la experiencia con la anterior, también provoca una mala recomendación y con todo esto disminuye la rentabilidad de la empresa, otra consecuencia es que no existe un personal encargado que controle y maneje con responsabilidad la compra de materia prima necesaria.

Se recomienda que se delegue a un personal idóneo que controle la adquisición de la materia prima para no perder la calidad de producción que los caracteriza.

Otro inconveniente que se presenta en la pizzería es que al no contar con un sistema de control interno de inventario existen desperdicios de productos y esto afecta en gran parte a los recursos que posee la empresa disminuyendo su rentabilidad esto se da por la desorganización que existe por parte de los empleados, ya que no hay alguien delegado al área de bodega que controle la entrada y salida de las cantidades de productos para su elaboración.

Para mejorar esta situación se deberá implementar un sistema de control interno que permita conocer con exactitud toda la materia prima que se encuentra disponible en bodega y las cantidades necesarias para la elaboración de las pizzas de acuerdo a los pedidos que se obtengan en el día.

Otra situación que está presente en la pizzería y que también afecta a su rentabilidad si no se buscan estrategias innovadoras es que existe el incremento de nuevos competidores en el mercado por lo que se tiene que realizar la búsqueda de estrategias innovadoras que llamen la atención de los clientes y así aumentar las ventas, también realizar productos innovadores y de calidad demostrando su creatividad e innovación, por lo tanto se recomendaría que incremente el nivel de publicidad atrayente.

Estos problemas son los que se presentan en la pizzería “Megadicta” que pueden llegar a perjudicar su rentabilidad con el paso de tiempo por eso es de gran importancia que se tomen medidas correctivas como la implementación de un sistema de control interno para que lleven un control eficiente sobre sus inventarios, para que se sepa con exactitud la entrada y salida de la materia prima que se encuentra disponible en bodega mediante un registro diario de esto y además delegar a un personal que se encuentre capacitado para manejar el área de bodega.

Formulación del problema

¿Cómo influye la propuesta de un sistema de control interno de inventario en el incremento de la rentabilidad de la pizzería “Megadicta” ubicada en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas, en el periodo 2021?

Variables de la investigación

Variable independiente: Sistema de control interno

Variable dependiente : Rentabilidad

Delimitación del problema

Campo : Contable

Área : Control interno

Aspectos : Ingresos

Tema : Propuesta de sistema de control interno de inventario en la pizzería “Megadicta” ubicada en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas.

Evaluación del problema

Delimitado

Será delimitada ya que la pizzería “Megadicta” ubicada en el cantón Guayaquil presenta problemas en el área de inventario y bodega y como es una empresa pequeña se puede realizar un estudio más eficiente sobre ellos y llegar a conclusiones fiables que ayudarán a tomar decisiones correctas para el mejoramiento de los mismos.

Claro

Es claro porque se dispone de toda la información necesaria que nos ayuda a reconocer todos los problemas que se vienen dando dentro del área de inventario y así poder establecer recomendaciones más acertadas para la solución de estos problemas que perjudican a la rentabilidad de la empresa.

Evidente

Se pueden observar las falencias que existen en el área de inventario por el desconocimiento de la mercadería que entra y sale como consecuencia de la falta de un control interno lo que produce gastos y pérdidas en la empresa.

Concreto

Concreto porque se está redactando de manera precisa y detallada cada uno de los problemas que existen dentro de la pizzería y a la vez se le está dando una solución o recomendación para el mejoramiento de los mismos.

Factible

Por medio de la presente investigación se pueden detectar errores que se generan dentro de la empresa específicamente en el área de inventario con el fin de poder corregirlos utilizando diferentes técnicas que nos permitan obtener la información necesaria, precisa y útil para obtener resultados favorables.

Variables

Identifica las variables con claridad. Este proyecto reconoce la conceptualización e importancia de las variables de investigación planteadas de manera que facilita la implementación de una respectiva solución a las falencias actuales que tiene la empresa en el área de inventario.

Objetivos de la investigación

Objetivo general

- Establecer un sistema de control interno de inventario para el incremento de la rentabilidad de la pizzería “Megadicta” ubicada en el cantón Guayaquil.

Objetivos específicos

- Fundamentar desde las teorías referentes al sistema de control interno de inventario en correspondencia de la rentabilidad.
- Identificar falencias en el estado actual del inventario de la pizzería “Megadicta” ubicada en el cantón Guayaquil.
- Elaborar una propuesta de sistema de control interno de inventario que propicie la rentabilidad en la pizzería “Megadicta” del cantón Guayaquil.

Preguntas de investigación

- ¿Qué teorías debo investigar referentes al sistema de control interno de inventario y rentabilidad?
- ¿Cómo identificar falencias existentes en el inventario de la pizzería Megadicta?

- ¿Cómo propicio la rentabilidad de la empresa mediante la elaboración de una propuesta de sistema de control interno de inventario?

Justificación e importancia

El diseñar un sistema de control interno de inventario dentro de una empresa de cualquier actividad económica suele ser una situación importante, ya que tiene como objetivo resguardar los recursos que posee la empresa, evitar pérdidas económicas y detectar errores que puedan afectar el cumplimiento de los objetivos de la empresa en especial a su rentabilidad.

Relevancia social

El presente proyecto de investigación se lo realizará en el cantón Guayaquil, beneficiará al propietario de la pizzería “Megadicta” ya que en esta no existe un control adecuado lo que causa problemas como pérdidas y gastos innecesarios.

Por ello es importante recabar toda la información y documentación necesaria en cuanto a los controles con la finalidad de presentar estándares que ayuden a mejorar el área de inventario y obtener una mejor rentabilidad además de garantizar buen servicio y calidad del producto.

Este proyecto se basa en realizar una propuesta de implementación de un sistema de control interno de inventario el cual busca mejorar la rentabilidad de la pizzería y ayudará a evitar que existan errores en un futuro que puedan perjudicar a la empresa afectándola en el logro de los objetivos ya planteados.

Conveniencia

Para pizzería “Megadicta” es de suma importancia que se le lleve a cabo esta investigación ya que, porque medio de ella se ayuda a disminuir las pérdidas, además de determinar el origen del problema que se viene dando en el manejo actual de su inventario y poder tomar medidas que permitan corregir las falencias a tiempo y mejorar la situación actual de la empresa.

Implicaciones prácticas

El implementar un sistema de control interno en la pizzería Megadicta será de suma importancia ya que le permitirá conocer con exactitud la entrada y salida de la materia prima que se encuentra disponible en la bodega, además de mejorar el rendimiento de los empleados ya que utilizarán la materia prima necesaria para la elaboración de las pizzas y no habrá desperdicio de estas que perjudican a la economía de la pizzería.

Todas las falencias que existen actualmente en la pizzería se cambiarían y mejoraría la situación de la empresa.

Utilidad Metodológica

Con esta investigación se beneficiará a la pizzería ya que se realizarán recomendaciones y soluciones para corregir las falencias y obtener mejor rentabilidad y lograr el crecimiento de la empresa.

Además de beneficiar a la pizzería Megadicta también se ayudará a otras empresas que tengan dificultades en el área de inventario, ya que al implementar un sistema de control interno de inventario se obtendrá información real y confiable sobre las existencias que se encuentran en bodega y evitara que existan pérdidas o problemas perjudiciales para la vida económica de las empresas.

Para pizzería “Megadicta” es de suma importancia que se lleve a cabo esta investigación ya que por medio de ella se ayuda a disminuir las pérdidas además de determinar el origen del problema que se vienen dando en el manejo actual de sus inventarios y poder tomar medidas que permitan corregir las falencias a tiempo y evitar cualquier tipo de pérdidas.

El resultado de la correcta implementación del sistema de control interno de inventario se verá reflejada en los estados financieros de la empresa, ya que al tener un mejor orden, conocimiento y control mejorará la rentabilidad de la pizzería incrementando considerablemente sus ingresos.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Antecedentes históricos

Sistema de control interno

El origen del control interno inicia con el surgimiento de la partida doble donde los hombres se preocuparon por formar sistemas adecuados para proteger sus negocios, debido al aumento de la producción y el aumento de la competencia los dueños de dichos negocios se vieron obligados a crear un sistema de control de inventario que previera fraudes, errores y que les permitiera el incremento de su rentabilidad. En la antigüedad, el control interno se evidencia en civilizaciones como China, Babilonia, Grecia y Egipto donde usaban la contabilidad para conocer los costos y gastos que generaba la mano de obra y los materiales adquiridos para realizar las pirámides, pero no era considerado un elemento importante.

Según (Dorta Velázquez, 2000) define al control interno como un sistema desarrollado para brindar seguridad al logro de los objetivos planteados, la eficacia y eficiencia en sus actividades, la veracidad de la información ya sea interna o externa y el cumplimiento de las normativas y políticas internas.

Para (Gutiérrez & Católico, 2015) El término control hace referencia a comprobar, revisar, fiscalizar o intervenir, es decir, verifica si las actividades se están realizando correctamente y si se están siguiendo las normas y criterios que indican y muestran cómo se deben hacer.

(Fonseca Luna, 2011) menciona que el control interno es una parte integrada a los procedimientos que se realizan en la empresa y formar parte de las actividades de planeamiento, ejecución y monitoreo y representa un proceso importante para el funcionamiento de la empresa.

Importancia del control interno

Cuanto más grande sea la empresa, mayor será la necesidad e importancia de implementar un sistema de control interno. Por ello es necesario contar con un sistema sofisticado y eficaz ya que esto permitirá a la entidad desempeñar sus actividades de manera segura para llevar un mejor manejo y control sobre las operaciones que la empresa realiza y así poder proteger sus recursos, reducir fraudes, lograr objetivos establecidos para el crecimiento de la empresa, y contar con una información fiable y la realización de operaciones más acertada y confiable.

El (COSO, 1992) define al control interno como un proceso que lo dirige la dirección y todo el personal de una empresa, diseñado con el objetivo de proporcionar seguridad, eficiencia y eficacia para el logro de los objetivos planteados.

Los componentes del control interno según el COSO son:

- **Ambiente de control:** Establece el control general en la organización y es el pilar fundamental y principal de los componentes del sistema de control interno.
- **Evaluación de riesgo:** Analiza los riesgos que existen en la empresa lo que perjudica el logro de los objetivos en cuanto al control y al desarrollo de los procesos ya establecidos.
- **Actividades de control:** Procedimientos que la empresa debe seguir para llevar así un control del cumplimiento de las actividades impartidas a los empleados de la empresa.
- **Información y comunicación:** Identifica la información implementada mediante sistemas e informes que facilita a la gerencia el cumplimiento de sus responsabilidades.
- **Monitoreo:** Observación del desempeño del sistema de control interno implementado en la organización, se inspecciona por medio de supervisiones de los encargados previamente seleccionados.

El desarrollo o la implementación de un sistema de control interno de inventario eficiente para cada empresa permitirá utilizar los recursos con calidad para así poder alcanzar un correcto nivel de productividad a beneficio de la empresa.

La implementación del sistema de control interno se desarrolló con más frecuencia en la Revolución Industrial cuando las economías de grandes empresas comenzaron a subir rápidamente de escala.

Las funciones del sistema de control interno tienden a apoyar a la administración en el logro de los objetivos, otorgando información fiable, evitando errores y fraudes mediante la elaboración de un análisis y recomendaciones acertadas.

En los últimos años la implementación de un buen sistema de control interno ha aumentado debido a la eficiencia que tiene esto, lo que ha permitido mantenerse en el mercado conociendo con veracidad los resultados financieros de cada empresa.

El sistema de control interno es un conjunto de procedimientos, y procesos de control que lo establece la dirección de una empresa para conocer con exactitud la situación actual de la entidad.

Es eficiente cuando genera seguridad en el desarrollo de las actividades para el logro efectivo de las metas planteadas.

Los objetivos del sistema de control interno son:

- Evita y previene fraudes.
- Realiza un análisis adecuado de los riesgos que se presentan.
- Da cumplimiento de las normativas establecidas por la gerencia de la empresa.
- Monitorea el funcionamiento del mismo para evitar errores y llevar el correcto desempeño del sistema de control interno implementado.

El objetivo principal del sistema es el de mostrar la fiabilidad de la información financiera de la empresa y generar confianza al momento de cumplir los objetivos planeados para el buen funcionamiento de la empresa.

Según (Lozano & Tenorio, 2015) la importancia de un sistema de control interno se convierte en un componente esencial dentro de una empresa ya que tiene el objetivo de tomar los recursos de forma eficaz disminuyendo las pérdidas causadas por fraudes entre otros.

Principios y elementos del sistema de control interno

Según (Hernández Peña, 2014) los elementos que conforman el sistema de control interno son:

- **Autocontrol**

Controlar las actividades establecidas, realizar las respectivas correcciones en el cumplimiento de sus funciones delegadas y comprende la responsabilidad de los empleados para que el cumplimiento de objetivos definidos por la dirección sea realizado.

- **Autorregulación**

Aplicación de normas y procedimientos por parte de la empresa que permitan un correcto desempeño basado en el marco legal aplicado por la gerencia.

- **Autogestión**

Capacidad para coordinar, ejecutar y evaluar de forma eficiente el correcto funcionamiento del sistema de control interno implementado en la empresa.

Para realizar una correcta implementación del sistema de control interno es necesario cumplir tres fases importantes.

- **Planificación**

Se establece un compromiso entre los directivos y el personal que estará a cargo del control del sistema, además de la formulación de un plan de

trabajo que servirán como base importante para asegurar su implementación y garantizar el correcto funcionamiento del mismo.

- **Ejecución**

Es el desarrollo del plan de trabajo previamente definido. Primero se establecen las políticas de control necesarias para alcanzar el logro de los objetivos en la entidad, segundo se identifican los objetivos y los riesgos que se pueden presentar al momento de llevar a cabo la implementación del sistema.

- **Evaluación**

Comprende el correcto funcionamiento del proceso al momento de realizar la implementación del sistema de control interno en la empresa.

Rentabilidad

Según (Díaz Llanes, 2012) La rentabilidad es la remuneración que se busca obtener dentro de la empresa, para desarrollar su actividad económica y financiera.

Según (Díaz Llanes, 2012, pág. 69) define a la rentabilidad como

La remuneración que una empresa es capaz de dar a los distintos elementos puestos a su disposición para desarrollar su actividad económica. Es una medida de la eficacia y eficiencia en el uso de esos elementos tanto financieros, como productivos como humanos. Con lo cual habría que hablar de rentabilidades.

Según lo expuesto por el autor este trata de indicar que la rentabilidad son los beneficios que obtiene la empresa como resultado de realizar una correcta y eficiente actividad económica, y un buen manejo de sus recursos financieros para obtener beneficios.

La rentabilidad es la relación que existe entre la utilidad y la inversión, refleja el correcto funcionamiento y el correcto liderazgo por parte de la gerencia de una empresa.

Para (Gitman & Joehnk, 2005) la rentabilidad es el beneficio que se obtiene tras realizar alguna inversión, es como un beneficio que se obtiene después de haber invertido en alguna actividad de manera adecuada.

Según (Morillo, 2001) menciona que la rentabilidad es la comparación de las utilidades netas que la empresa obtiene junto a la inversión y con los fondos que aportan los propietarios o socios de la empresa.

Para (Sánchez, 2002) la rentabilidad es la acción económica en donde se toman todos los recursos que tiene una empresa ya sean materiales, humanos o financieros con el propósito de obtener beneficiosos resultados.

La rentabilidad es cualquier acción económica en la que se involucran recursos financieros y recursos humanos, es el rendimiento que se genera tras la inversión realizada de distintos capitales en un tiempo determinado.

La rentabilidad de una empresa es de un profundo análisis porque el resultado que se obtiene depende de las inversiones que se han realizado de manera correcta por los gerentes o accionistas de las empresas.

Realizar un análisis correcto y constante es importante porque se podrá determinar si se obtiene una rentabilidad alta o baja y si es baja se deberá analizar y determinar la problemática y buscar soluciones para mejorar la situación de la empresa.

La rentabilidad de una organización se basa de acuerdo a su nivel de rotación de los inventarios por ello se debe buscar estrategias innovadoras como descuentos o promociones que permitan atraer a más clientes aumentando así el volumen de ventas generando una buena utilidad.

La rentabilidad mide el correcto desempeño y funcionamiento de una empresa al manejar sus recursos, es el beneficio que se obtiene por realizar una correcta inversión.

Según (Sánchez Segura, 1994, pág. 165) menciona que:

La rentabilidad para el accionista no solo está condicionada por la mayor o menor eficacia de la empresa en el manejo de sus inversiones, sino que, además, y en principio, dicha rentabilidad será mayor cuanto más elevado sea el apalancamiento, es decir cuántos menos recursos propios financien las inversiones de la empresa.

El autor menciona que, en algunas empresas, los gerentes o socios, piensan que la rentabilidad aumentará por el motivo de que ellos aportar recursos propios para el buen funcionamiento de la empresa, mientras mayor inversión exista mejor será el resultado de la rentabilidad.

Análisis de rentabilidad

Sirve para determinar si el producto a vender será rentable o no, es utilizado para saber con exactitud el número de productos o servicios que son necesarios vender para cubrir los costos y gastos producidos por la empresa.

Tipos de rentabilidad

- **Rentabilidad económica**

La rentabilidad económica se refiere al rendimiento que tienen los activos que posee una empresa en un tiempo determinado contando con la financiación ya sea de parte de los gerentes o propietarios de una empresa.

Genera un valor favorable para la empresa muy aparte de cual sea su financiamiento y permite medir la rentabilidad que posee la empresa sobre sus activos.

(Esclava, 2010, pág. 91) “La rentabilidad económica pretende medir la capacidad de la empresa para generar beneficios, que al fin y al cabo es lo

que importa realmente para poder remunerar tanto al pasivo como a los propios accionistas de la empresa”.

El autor se refiere como rentabilidad económica a todas las actividades realizadas por la empresa que generen ciertos beneficios para esta, la rentabilidad es lo que importa ya que permitirá medir la capacidad que tiene una empresa y remunerar así a los accionistas de la empresa.

- **Rentabilidad financiera**

Es la capacidad de poder obtener alguna ganancia desde una inversión ya sea personal o de algún otro ente particular, es la relación que existe entre el beneficio y el patrimonio neto que posee y genera una empresa.

Para (Sánchez, 2002) la rentabilidad financiera es una medida que se refiere a un periodo de tiempo determinado, que se da por el rendimiento de la inversión de los capitales propios muy independientemente de sus resultados.

- **Rentabilidad social**

Es el beneficio que se obtiene ya sea por la realización de una inversión planteada o ejercida por la empresa.

La rentabilidad sirve para conocer el éxito de una empresa y es considerada como uno de los indicadores financieros más importantes.

El objetivo principal que toda empresa tiene planteada en su actividad económica es el de tener un correcto nivel de rentabilidad y eficiente nivel de ventas por ello es necesario calcularlo correctamente y llegar a detectar los factores que impiden el logro de los objetivos deseados.

Antecedentes referenciales

Según (Figuroa & León, 2018) en su tesis denominada “Propuestas de mejoras en el control interno de inventario de la empresa Limongi S.A” desarrollada en la Universidad de Guayaquil menciona lo siguiente:

Resumen: el presente proyecto de investigación se basa mejorar el sistema de control interno ya establecido en la empresa en donde se evaluaron todos los procesos de compra, venta, almacenaje y despacho donde se puso observar que no se estaba llevando un correcto manejo en su control de inventario y con la mejora del manual de control interno se tiene planteado mejorar el manejo del inventario para que tenga un correcto desenvolvimiento en el almacenaje como en el despacho.

Diferencia: la diferencia que existe respecto al tema de investigación es que la empresa Limongi S.A ya cuenta con un control interno de inventario lo que se plantea es realizar mejoras para que se desarrolle con eficiencia y evitar errores.

Según (Morales & Torres, 2018) en su tema de proyecto de grado “Diseño de un sistema de control interno de inventario basado en el modelo COSO I para la empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil” desarrollado en la Universidad Politécnica Salesiana indica que:

Resumen: este proyecto se basa en diseñar un sistema de control interno de inventario, señala que el control interno es de mucha importancia en la realización de cualquier actividad de la empresa, busca implementar un sistema de control basado en el COSO I y además establecer políticas para mejorar la gestión de materia prima de la empresa.

Diferencia: la diferencia que existe entre los dos proyectos de investigación es que en Service Lunch ya se encuentra implementado un control interno de inventario y lo que buscan es mejorarlo mediante la implementación de un sistema para evitar pérdidas, a diferencia de la pizzería Megadicta que se busca implementar el sistema de control interno ya que no cuenta ni con un control interno lo que perjudica la rentabilidad de la pizzería.

Según (Pumagualli, 2017) con su tema de investigación “El control de inventarios y su incidencia en la rentabilidad de los Almacenes León, cantón

Riobamba periodo 2014-2015” elaborado en la Universidad Nacional de Chimborazo menciona que:

Resumen: el presente trabajo investigativo tiene como propósito realizar un análisis en el sistema de control de inventarios que tiene implementado la empresa, además de analizar como incide el manejo inadecuado del sistema en la rentabilidad empresarial.

Diferencia: la diferencia que existe en referencia al tema de investigación es que la empresa ya cuenta con un sistema de control de inventario y se busca definir como se ha venido manejando para reducir gastos y pérdidas.

Según (Villanueva, 2017) con su tema de investigación “propuesta de mejora del sistema de control de inventario y su incidencia en la gestión de la empresa Good Book S.A.C. de la ciudad de Trujillo” desarrollado en la Universidad Nacional de Trujillo ubicada en Perú, menciona que

Resumen: esta investigación tuvo como objetivo mejorar el sistema de control de inventarios y realizar un debido control y registro de la mercadería para así evitar pérdidas o hurtos dentro de la empresa.

Diferencia: la diferencia que existe es que la empresa ya tenía implementado un sistema que les permitía llevar un control de sus inventarios, pero no estaba siendo manejado adecuadamente por lo que se procedió a realizar una propuesta que mejore la situación de la empresa y la ayude a evitar pérdidas económicas.

Según (Cedeño, 2018) con su proyecto de investigación denominado “Propuesta al control interno del inventario de suministros de oficina del gobierno descentralizado del cantón Vinces” desarrollado en el Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología menciona que:

Resumen: este proyecto está basado en realizar una propuesta al control interno de inventarios que posee el gobierno descentralizado de Vinces el

objetivo principal es determinar los factores que afecta el correcto manejo del control interno para así evitar pérdidas y realizar un correcto registro de los inventarios.

Diferencia: la diferencia que existe es que en este tema de investigación se busca mejorar el control interno que ya funciona dentro del gobierno además de que en mi tema de investigación se propone implementar un sistema de control interno de los inventarios para evitar gastos innecesarios que perjudican la rentabilidad de las empresas.

Según (Salinas, 2016) con su tema de investigación “Implementación de un sistema de control interno para la estación de servicios la Argelia de la ciudad de Loja” elaborado en la Universidad Nacional De Loja establece que:

Resumen: el presente trabajo de investigación se basa en implementar un sistema de control interno con el fin de recabar la información necesaria y realizar el funcionamiento adecuado de la empresa además de tener un cumplimiento de las actividades de la empresa.

Diferencia: la diferencia que se muestra entre los temas de investigación es que el de Silvana Salina va dirigido a una empresa que se dedica a la compra de combustible y venta de gasolina, en cambio el presente proyecto va dirigido a una empresa que se dedica a la venta de comidas rápidas, pero ambas buscan implementar un sistema de control interno que permita el incremento de la rentabilidad de la empresa.

Fundamentación legal

(Constitución de la República del Ecuador, 2008)

Art. 52.- Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características.

La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor.

Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente.

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistemática, valoración de trabajo y eficiencia económica y social.

(Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado, 2015)

Capítulo 2

Sección 1

Art. 9.- Concepto y elementos del control interno. - El control interno constituye un proceso aplicado por la máxima autoridad, la dirección y el personal de cada institución que proporciona seguridad razonable de que se protegen los recursos públicos y se alcancen los objetivos institucionales. Constituyen elementos del control interno: el entorno de control, la organización, la idoneidad del personal, el cumplimiento de los objetivos institucionales, los riesgos institucionales en el logro de tales objetivos y las medidas adoptadas para afrontarlos, el sistema de información, el cumplimiento de las normas jurídicas y técnicas; y, la corrección oportuna de las deficiencias de control.

Art. 10.- Actividades institucionales. - Para un efectivo, eficiente y económico control interno, las actividades institucionales se organizarán en administrativas o de poyo, financieras, operativas y ambientales.

Art. 11.- Aplicación del control interno. - Se tendrán en cuenta las normas sobre funciones incompatibles, deposito intacto e inmediato de lo recaudado, otorgamiento de recibos, pagos con cheques o mediante la red bancaria, ¿distinción entre ordenadores de gasto y ordenadores de pago; y, el reglamento orgánico funcional que será publicado en el Registro Oficial.

Art. 12.- Tiempos de control. – El ejercicio del control interno se aplicará en forma previa, continua y posterior:

- a) **Control previo.** - Los servidores de la institución, analizarán las actividades institucionales propuestas, antes de su autorización o ejecución, respecto a su legalidad, veracidad, conveniencia, oportunidad, pertinencia y conformidad con los planes y presupuestos institucionales.
- b) **Control Continuo.** - Los servidores de la institución, en forma continua inspeccionará, y contratarán la oportunidad, calidad y cantidad de obras, bienes y servicios que se recibieren o prestaren de conformidad con la Ley, los términos contractuales y las autorizaciones respectivas.
- c) **Control Posterior.** - La Unidad de Auditoría será responsable del control posterior interno ante las respectivas autoridades y se aplicará a las actividades institucionales, con posterioridad a su ejecución.

Art. 16.- Aplicación del control interno

El manual de procesos y procedimiento que emitirán las entidades establecerá las funciones incompatibles, la distinción entre ordenadores de gasto y ordenadores de pago, los procedimientos y los procesos administrativos, financieros, operativos y ambientales, para reducir el grado de error y la posibilidad de fraude a niveles mínimos, el pago con cheques o por la red bancaria, el deposito intacto e inmediato de lo recaudado y el otorgamiento de recibos. Cada entidad emitirá, codificará y actualizará su reglamento orgánico funcional, que será publicado en el Registro Oficial.

(Reglamento Consejo Nacional de Competencia, 2018)

Art. 7 .- Inventario

Son activos identificados como materiales o suministros consumibles durante el proceso de producción, en la prestación de servicios conservados para la venta o distribución, en el transcurso ordinario de las operaciones.

Para ser considerados inventarios deberán tener las siguientes características:

- Ser consumibles, es decir, poseer una vida corta menor a un año; y,
- Ser utilizados para el consumo en la producción de bienes, prestación de servicios y ser susceptibles de ser almacenados.

(Ley de Compañías, 2014)

Art. 124.- Los administradores o gerentes estarán obligados a presentar el balance anual y la cuenta de pérdidas y ganancias, así como la propuesta distribución de beneficios, en el plazo de sesenta días a contarse de la terminación del respectivo ejercicio económico; deberán también cuidar de que se lleve debidamente la contabilidad y correspondencia de la compañía y cumplir y hacer cumplir la Ley, el contrato social y las resoluciones de la junta general.

Variables conceptuales de la investigación

Variable independiente

Sistema de control interno

(Chiavenato, 2004) expone que el sistema de control interno significa el conjunto de los controles internos como políticas y procedimientos que son establecidos por la gerencia de la empresa para asegurar el eficiente crecimiento del negocio, asegurar archivos internos de la empresa, detectar

y prevenir errores, hurtos y fraudes y la confiabilidad de la información financiera de la empresa.

Variable dependiente

Rentabilidad

Para (Faga & Ramos, 2006) Rentabilidad es sinónimo de ganancia, utilidad, beneficio. Es un objetivo que se traza una empresa para obtener resultados positivos no solo en el presente sino también en un futuro, el crecimiento de la empresa a lo largo del tiempo de su actividad económica.

Definiciones conceptuales

Análisis

Distinción y separación de las partes de un todo hasta llegar a conocer sus principios elementos (RALE, Real Academia de la Lengua Española , 2018)

Control

Proceso de regular y asegurar como se están cumpliendo las actividades planificadas y establecidas con el fin de corregir cualquier desviación significativa. (Robbins, 1996)

COSO

(Committee of Sponsoring Organization) documento que contiene los principales directivos para la implantación, gestión y control de un sistema de control, identifica situaciones que pueden afectar a la empresa.

Eficacia

Capacidad de lograr el efecto que se espera o se desea. (RALE, Real Academia de la Lengua Española , 2018)

Eficiencia

Expresión que se emplea para medir la capacidad de un sistema para realizar el cumplimiento de los objetivos planteados. (Andrade, 2005)

Financiero

Conjunto de instituciones, medios y mercados, cuyo fin primordial es canalizar el ahorro que generan los prestamistas hacia los prestatarios, así como facilitar el movimiento de dinero y al sistema de pagos.

Ganancia

Considera que la ganancia es todo el excedente de la riqueza actual sobre el capital medido en términos del dinero originalmente invertido, con independencia de los bienes específicos que han compuesto la inversión. (Lazzati , 1986)

Indicador

Valoran aspectos que tienen relación con las actividades, también pueden medir las actividades que se han realizado su eficiencia. (Batllori & García, 2004)

Informe

Documentos que utilizan las instituciones para dar a conocer la situación financiera actual de una empresa en un periodo o tiempo determinado.

Inversión

Empleo productivo de los bienes económicos de la empresa que da como resultado una mayor producción o un mayor beneficio. (Hernández, 2005)

Monitoreo

Proceso de recolectar, analizar y utilizar información al progreso de un problema el cual mide el desempeño del mismo.

Partida doble

Sistema de cuentas en las que se utilizan dos cuadros de contabilidad divididas (debe y haber) la una de valores y la segunda mostrando el orden de los resultados. (Tanco, 1868)

Pasivo

Los pasivos son el financiamiento para la empresa, son los que crean un interés para el uso del capital. (Fierro Martínez, 2009)

Patrimonio neto

Capital que es aportado por los socios o propietarios de una empresa sumándole las reservas que tiene disponible la empresa. (Oviedo Cabrera, 2017)

Plan de negocio

Instrumento fundamental para alcanzar el éxito, consiste en un aserie de actividades para mejorar el desarrollo de una empresa lo que agiliza el crecimiento de la misma. (Fleitman, 2000)

Productividad

Medida económica que calcula cuantos bienes y servicios se han producido por cada factor utilizado.

Proyecto

Conjunto de ideas y cálculos de cómo se va a hacer y a lograr un objetivo planteado. (RALE, 2018)

Recursos financieros

Son los fondos o medios económicos con los que cuenta una empresa para para realizar y financiar actividades como las inversiones que la empresa requiera.

Rentabilidad

Capacidad de la organización para crear una utilidad o ganancia, una empresa será rentable cuando sus ingresos superen a sus gastos así y solo así se podrá definir a una empresa como rentable. (Maldonado, 2015)

Sistema

Es la unión de elementos que se encuentran relacionados pueden ser conceptos, o sujetos. Es la unión de partes conectadas entre sí y de forma organizada. (Van Gich, 1978)

Utilidad Neta

Según (Estupiñán & Estupiñán , 2003) equivale a la participación de la empresa en una inversión, esta se distribuye entre todos los socios que conforman una empresa.

Utilidad

Cualidad que tienen los bienes de una empresa, un valor útil para satisfacer necesidades de las personas, es la ganancia que recibe una empresa. La utilidad no es propiedad de los bienes, la utilidad varía de acuerdo a modificaciones de los gustos. (Castañeda, 1991)

Venta

Contrato en el que el vendedor transmite un bien o servicio al comprador a cambio de una cantidad de dinero. (Diccionario de Marketing de Cultural S.A)

Veracidad

Cualidad de incluir en la información eventos sucedidos y su correcta medición de acuerdo con las normas establecidas.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Datos de la empresa

Nombre de la empresa: Stefanie Andrade Yépez

Nombre comercial: Pizzería Megadicta

Fecha de constitución: 21 de mayo de 2019

Registro Único de contribuyente: 0952960631001

Objeto social: venta de comidas y bebidas en restaurantes, incluso para llevar.

Pizzería “Megadicta” se encuentra ubicada en la cdla. Pradera II, cuenta con 10 trabajadores se dedica a la venta de comidas rápidas como pizzas, pan de ajo, bebidas gaseosas a domicilio y ventas en el local.

Misión

Somos un equipo comprometido con nuestros clientes elaborando una variedad de pizzas de excelente calidad para dar gusto a su paladar, superando todas sus expectativas demostrando nuestra creatividad e innovación.

Visión

Ser la mejor franquicia ecuatoriana de pizzerías que representen, con estilo propio, creatividad e innovación la adicción por las pizzas.

Figura 1

Logo de la empresa



Figura 2

Organigrama



Descripción de funciones y cargos de los colaboradores

- **Gerente – administrador.** – Es el encargado de planificar, controlar, dirigir y organizar las distintas actividades estratégicas planteadas en la pizzería, es el que toma decisiones para beneficio de la empresa y además supervisa que los empleados cumplan con las funciones estrictamente delegadas.
- **Contadora.** – Se encarga de llevar el control y el registro de los ingresos y gastos que se producen en la empresa, se encarga también de la elaboración de los estados financieros.
- **Área de cocina.** – Esta área se encarga de preparar lo solicitado por el cliente en el menú de forma ordenada y rápida para brindar un servicio de alta calidad caracterizados por el buen sabor.
- **Entrega a domicilio.** – se encarga de realizar las respectivas entregas a los clientes en un tiempo y lugar determinado mediante una atención de calidad, con responsabilidad, eficiencia y respeto.

Diseño de investigación

Según (Gómez, 2006) El término diseño de investigación hace referencia a la ejecución de un plan de acción o la realización de una estrategia que se emplea para tener una información veraz que se desee y seguir con el trabajo de campo.

Bibliográfica

Según (Arias F. , 2012) es un proceso secuencial en donde se realiza la recolección, clasificación y el análisis del contenido investigado en un material ya sea impreso y gráfico, físico y/o virtual el cual servirá de fuente teórica y/o metodológica para llevar a cabo un proceso de investigación.

La investigación será bibliográfica porque se obtendrá información para sustentar la teoría del proyecto basándose en distintos libros, folletos o tesis que tengan relación con el tema y problema expuesto, además se conocerá la definición de ciertos temas que permitan conocer los antecedentes de la investigación a realizarse.

Cualitativa

Para (Blasco & Pérez , 2007) Estudia la realidad de una problemática que se ha encontrado indicando cómo sucede, e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas o situaciones implicadas en el problema.

El presente proyecto se basa en un diseño cualitativo debido a que durante el desarrollo de la investigación se realizan las respectivas encuestas y entrevistas a los representantes y trabajadores sobre algunos comportamientos, estas respuestas serán analizadas para conocer de manera más acertada la situación de la empresa y poder llegar a realizar las respectivas conclusiones y recomendaciones que deberán ser aplicadas para el crecimiento y mejoramiento de la rentabilidad de la pizzería.

De campo

Expone (Risqueiz & Col, 2002) que el investigador recoge datos obtenidos en los métodos realizados de forma directa de la situación actual que se presenta y el lugar donde ocurren, además describe el uso de las variables independientes (causa) para reconocer a la variable dependiente (consecuencia).

En el presente trabajo de investigación se utilizará un diseño de campo porque se recopilarán datos e información importante de la pizzería, además se aplicarán dos técnicas de investigación que ayudarán al proceso de recolección de información llegando así a plantear soluciones

más acertadas que permitirán el mejoramiento de los controles del inventario además del incremento de su rentabilidad.

Tipos de investigación

Tabla 2 *Pauta*

| Explorativo | Descriptivo | Explicativo | Correlacional |
|--|--|---|--|
| Tiene por objeto relacionarnos con el tema de investigación para poder así seleccionar, adecuar o perfeccionar los recursos y procedimientos disponibles para el siguiente paso de la investigación, permite indagar el problema que no ha sido analizado para llegar a una acertada solución. (Garza Mercado A. , 2007) | Comprende una descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición del conflicto de la empresa. Se realiza sobre las conclusiones o situaciones de cómo se encuentra funcionando el problema en el presente, trabaja sobre las realidades del problema. (Tamayo y Tamayo, 2002) | El objetivo es examinar el tema o problema de investigación y que no ha sido estudiado, lo que nos permitirá obtener información relevante lo que nos ayudara a saber porque ocurrió el fenómeno y cómo este se manifiesta. (Baptista, Fernandez, & Hernández , 2010) | Tienen como propósito examinar la relación que existe entre las variables o en sus resultados, pero no explica la causa de una con la otra en donde se realice algún cambio de factores este afecta en un cambio en otro. (Bernal C. , 2010) |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

En el presente trabajo de investigación se utilizará la investigación explicativa porque es aquella que ayudará a determinar con exactitud la

causa y la consecuencia del problema y las falencias que existen en la pizzería la cual perjudica la rentabilidad, también se utilizará la investigación descriptiva porque es aquella donde se realizará un análisis profundo sobre el manejo y control actual del inventario lo que llevará a que se alcance el incremento de la rentabilidad de la pizzería.

Población

Para (Monje Alvarez, 2011) La población o universo es el conjunto de personas u objetos los cuales se las va a analizar, estudiar y evaluar, buscando una solución de acuerdo a los hallazgos encontrados en la muestra.

Población finita

Conjunto de personas que se encuentran dentro de un universo que se está estudiando. Son agrupaciones en donde se conoce con certeza el total de la población de las unidades que la componen. (Mejía, Naranjo, & Santamaría, 2018)

Población infinita

Es aquella en donde no se conoce con exactitud el número total de elementos que conforman una población, ya que llevar un registro exacto sobre los elementos sería imposible. (Arias F. , 2012)

Tabla 3 *Demografía*

| Elementos | Cantidad |
|-------------------------|-----------------|
| Propietaria | 1 |
| Gerente – administrador | 1 |
| Contadora | 1 |
| Empleados | 7 |
| Proveedores | 3 |
| Total | 13 |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Muestra

Según (Monje Alvarez, 2011) La muestra es una parte de la población también conocida como universo, se define como el conjunto de objetos o de personas que pertenecen a una población o a un subgrupo de la población.

Es decir, la muestra es otra parte de la población donde una vez ejecutada se pueden realizar estudios y análisis pertinentes frente a la problemática presentada.

Tipo de muestra

Probabilística

Es la representación de la muestra, cada elemento que pertenece a una población tienen la misma posibilidad de ser elegidos en la muestra. (Morán Márquez, 2010)

No probabilística

Para (Arias F. , 2012) es un Procedimiento en donde se desconoce la posibilidad que tienen los elementos de una población de poder integrarse a la muestra y de poder ser analizados

Métodos teóricos de investigación

Inductivo – deductivo

(Bernal C. , 2006) Es aquel método basado en la lógica, se encuentra relacionado con diferentes estudios de los hechos. El método deductivo es el que va de lo general a lo particular y el inductivo parte de lo particular a lo general.

Se utilizará este método porque es aquel que permitirá crear y plantear soluciones una vez realizada la revisión y observación de todos los hechos que aparecen por la problemática encontrada.

Análisis – síntesis

Según (León & Toro, 2005) Descomposición del problema estudiado en los distintos componentes o elementos que lo conforman para conocer con profundidad el problema y plantear soluciones.

Se utiliza este método porque se observará todos los componentes que posee una empresa para luego formular las actividades que serán necesarias y fundamentales para realizar la propuesta de implementación de un sistema de control interno en el inventario.

Método estadístico

Para (Spiegel, 2009) Ciencia que estudia los métodos científicos y trata de la organización y presentación de datos recolectados para sacar conclusiones, descripciones y comparaciones de los fenómenos estudiados.

Se utiliza el método estadístico porque realizaremos distintas técnicas de investigación que nos permitirán recabar la información necesaria y más relevante lo que permite conocer la situación actual de la pizzería para que a partir de esto se puedan tomar decisiones factibles para la empresa.

Técnicas e instrumentos de investigación

Tabla 4

Método

| Técnicas | Instrumentos |
|-----------------|---------------------|
| Entrevista | Formulario |
| Encuesta | Cuestionario |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Entrevista

Es la forma de interactuar con las personas encargadas de una empresa, tiene como objetivo recolectar todos los datos importantes para realizar una indagación a fondo donde el investigador formulará cierta cantidad de preguntas y así poder conocer la situación de una empresa.

Encuesta

(Behar Rivero, 2008) menciona que las encuestas recogen información o datos de una porción de la población de interés que ya ha sido entrevistando, dependiendo el tamaño del propósito del estudio.

Procedimientos de investigación

Los instrumentos de investigación que serán aplicados en el presente proyecto son los siguientes:

Entrevista al gerente

La entrevista se la realizará al gerente de la pizzería, será formulada con seis preguntas que podrán ser respondidas de forma abierta y libremente. Con la entrevista y de acuerdo con las respuestas obtenidas se realizará una investigación más profunda llegando a resultados más concretos lo que permitirá desarrollar el tema de investigación, buscar soluciones a las falencias que existen y mejorar la rentabilidad de la pizzería.

Encuestas a los trabajadores

La encuesta se realizará mediante la elaboración de un cuestionario en donde se obtendrán respuestas cerradas con el objetivo que investigar la rentabilidad y el control que se tiene en el área de inventario, esto permite obtener respuestas claves y exactas para llegar a soluciones rápidas que serán aplicadas en el área de inventario para llevar un mejor control.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Aplicación de la técnica e instrumento

Encuesta

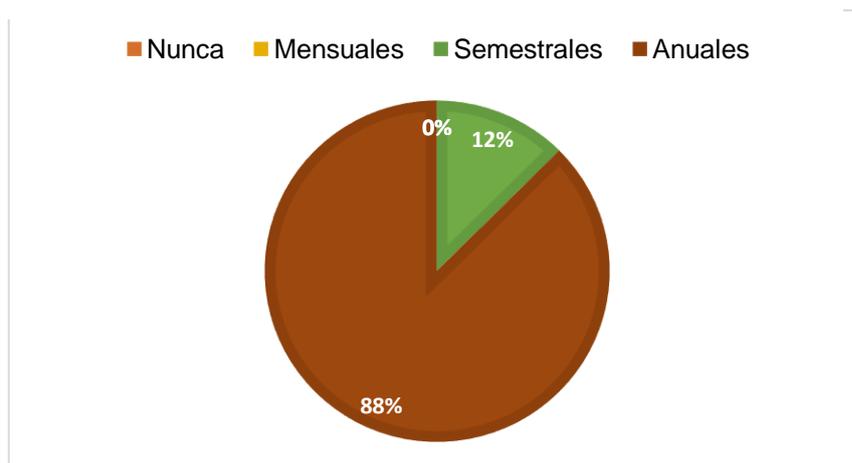
1. ¿Conoce usted cada que tiempo se realiza el control de inventario de la materia prima?

Tabla 5 Control de inventario

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|-------------|----------|------------|
| Nunca | 0 | 0% |
| Mensuales | 0 | 0% |
| Semestrales | 1 | 12% |
| Anuales | 7 | 88% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 3 Control de inventario



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Según la encuesta realizada a los trabajadores y a la contadora de la pizzería se observa que el 88% de los empleados coincide y conoce cada cuanto tiempo se realiza el control del inventario de la pizzería “Megadicta”.

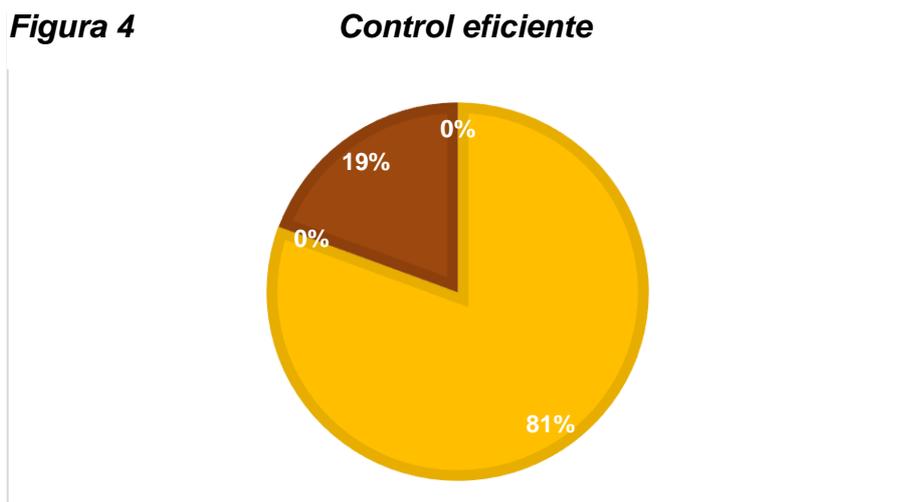
2. ¿Se realiza un control eficiente sobre la materia prima que se adquiere en el momento para evitar desperdicios y pérdidas de los mismos?

Tabla 6 Control eficiente

| Opciones | Cantidad | Porcentajes |
|-----------|----------|-------------|
| Siempre | 0 | 0% |
| A veces | 5 | 81% |
| Nunca | 0 | 0% |
| Desconoce | 3 | 19% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 4 Control eficiente



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

Según el estudio realizado a los empleados el resultado es el siguiente: en la pizzería “Megadicta” la mayoría concuerda en que se realiza en ciertas ocasiones un control sobre la materia prima al momento de su compra mientras que la otra parte desconoce sobre el tema, lo cual es una situación de tomar control ya que es necesario que se realicen controles frecuentemente de la materia prima.

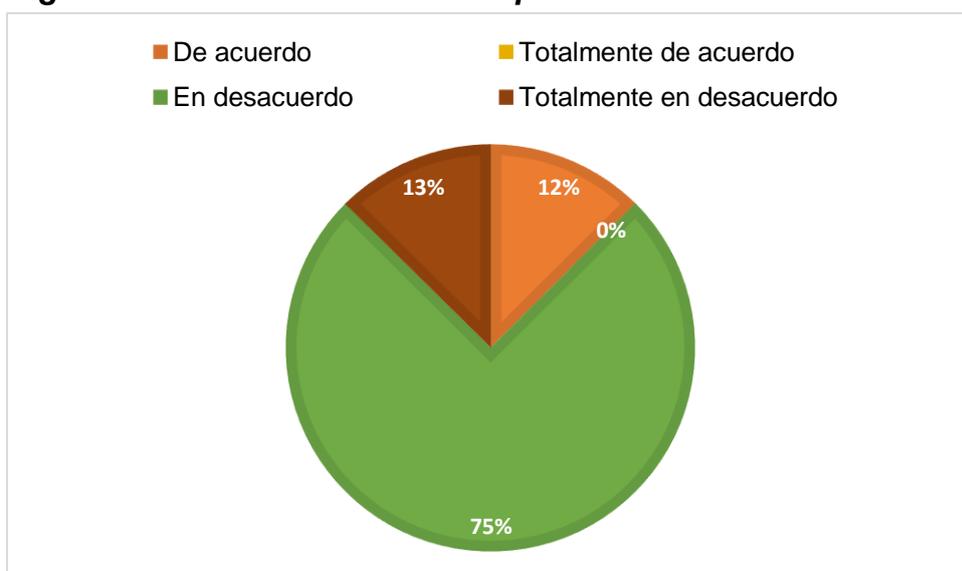
3. ¿La pizzería cuenta con un personal capacitado para llevar a cabo un control eficiente sobre los inventarios que permita incrementar la rentabilidad?

Tabla 7 Personal capacitado

| Opciones | Cantidad | Porcentajes |
|--------------------------|----------|-------------|
| De acuerdo | 1 | 12% |
| Totalmente de acuerdo | 0 | 0% |
| En desacuerdo | 6 | 75% |
| Totalmente en desacuerdo | 1 | 13% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 5 Personal capacitado



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

Mediante los resultados obtenidos en esta pregunta se puede observar que la mayor parte de los empleados concuerdan en que no existe un delegado adecuado para controlar el inventario lo que perjudica a la empresa ya que algunas personas realizan un control en ciertas ocasiones por lo tanto no se tiene un correcto manejo en el área de inventario.

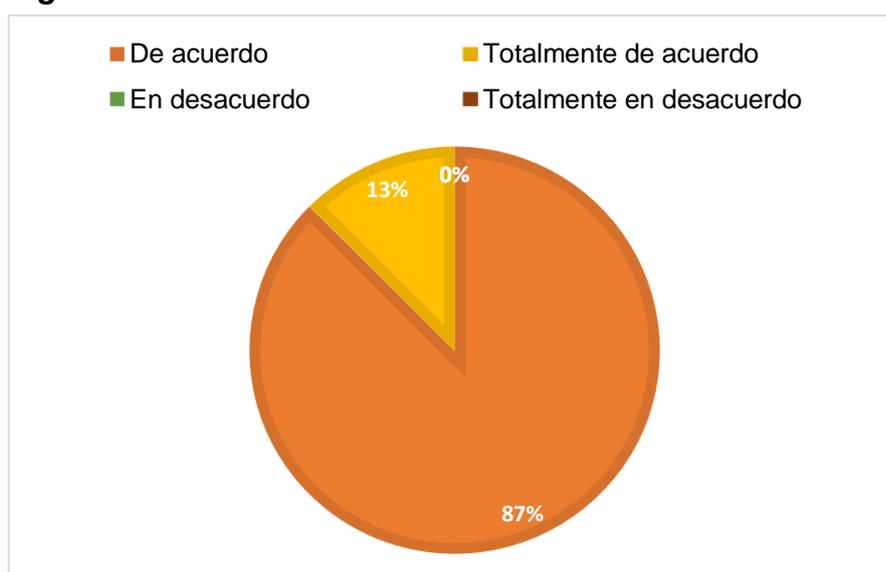
4. ¿Cree usted que la rentabilidad de la pizzería ha aumentado en estos últimos meses?

Tabla 8 *Rentabilidad*

| Opciones | Cantidad | Porcentajes |
|--------------------------|----------|-------------|
| De acuerdo | 7 | 87% |
| Totalmente de acuerdo | 1 | 13 % |
| En desacuerdo | 0 | 0% |
| Totalmente en desacuerdo | 0 | 0% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 6 *Rentabilidad*



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

Se observa que los trabajadores de la pizzería tienen conocimiento del aumento de la rentabilidad debido al gran volumen de ventas que han tenido en el transcurso de su funcionamiento, pero él no llevar un correcto control demanda gastos innecesarios.

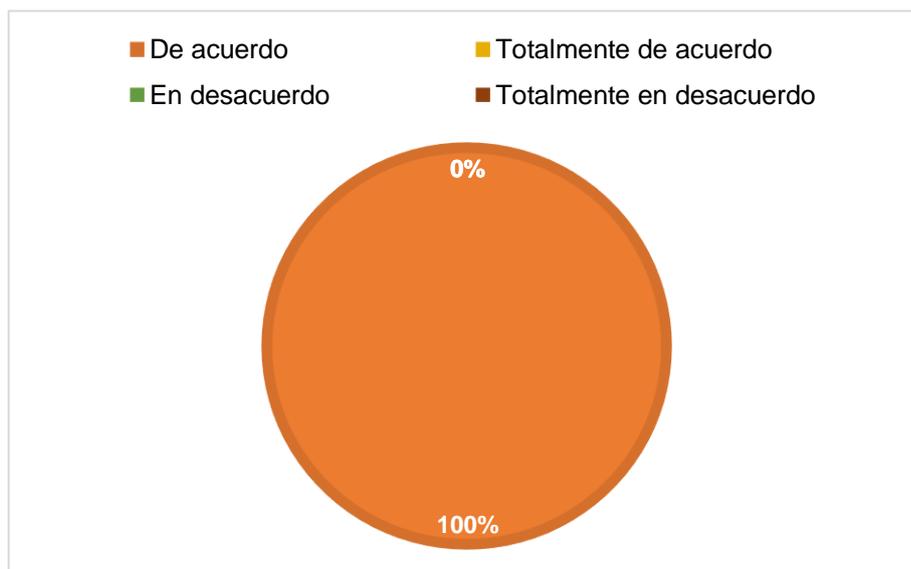
5. ¿Considera usted que el nivel de rentabilidad que tiene actualmente la pizzería es adecuado?

Tabla 9 Nivel de rentabilidad

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|--------------------------|----------|------------|
| De acuerdo | 8 | 100% |
| Totalmente de acuerdo | 0 | 0% |
| En desacuerdo | 0 | 0% |
| Totalmente de desacuerdo | 0 | 0% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 7 Nivel de rentabilidad



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

Se realizó un análisis de los resultados obtenidos en esta pregunta el total de la población encuestada es decir el 100% está de acuerdo en que la rentabilidad que tiene actualmente la pizzería es la adecuada, aunque se demande gastos perjudiciales para el crecimiento adecuado de la empresa.

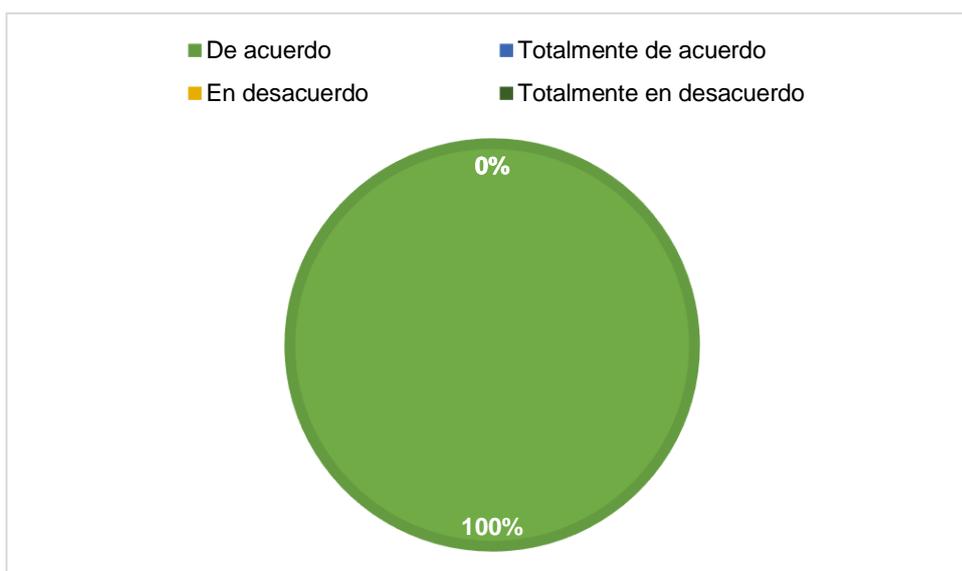
6. ¿Considera usted que la implementación de un sistema de control interno mejoraría el control del inventario lo que conlleva a un incremento de la rentabilidad de la pizzería?

Tabla 10 Sistema de control interno

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|--------------------------|----------|------------|
| De acuerdo | 8 | 100 % |
| Totalmente de acuerdo | 0 | 0 % |
| En desacuerdo | 0 | 0 % |
| Totalmente en desacuerdo | 0 | 0 % |
| Total | 8 | 100 % |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 8 Sistema de control interno



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

Se observa que el total de empleados está de acuerdo en que se implemente un sistema de control interno para llevar un mejor manejo y control en el inventario lo que les permitirá incrementar su rentabilidad evitando gastos perjudiciales para la empresa.

7. ¿Se lleva un control y registro de toda la materia prima que ingresa y sale de bodega?

Tabla 11 *Materia prima*

| Opciones | Cantidad | Porcentajes |
|-----------|----------|-------------|
| Siempre | 0 | 0% |
| A veces | 7 | 88% |
| Nunca | 0 | 0% |
| Desconoce | 1 | 13% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 9 *Materia prima*



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

Se observa que la mayoría de los trabajadores indican que se realiza un control de inventario a veces y esto se da debido a que no se encuentra delegado un personal capacitado para que se encargue del manejo de este para evitar pérdidas y desperdicios de la materia prima utilizada.

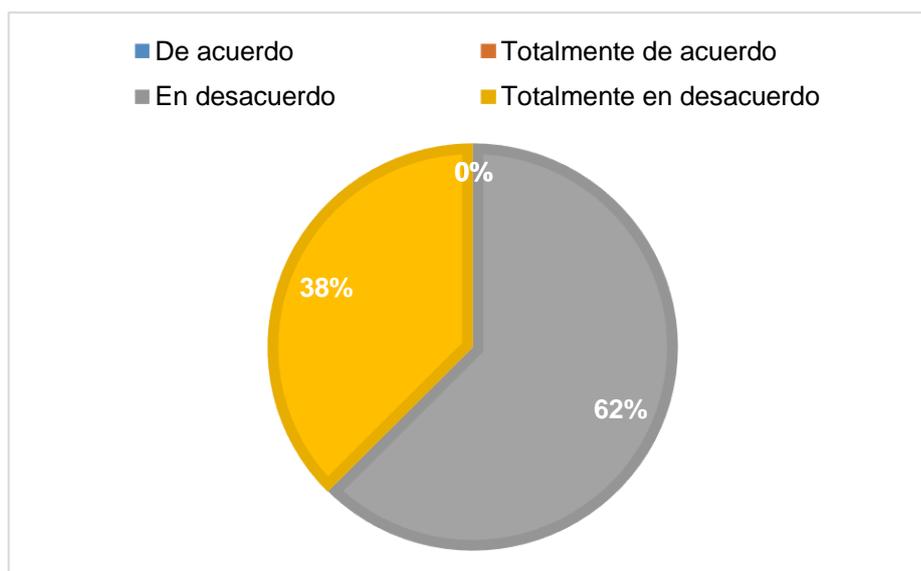
8. ¿Se realiza una comparación de resultados sobre la rentabilidad mes a mes?

Tabla 12 Comparación de resultados

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|--------------------------|----------|------------|
| De acuerdo | 0 | 0% |
| Totalmente de acuerdo | 0 | 0% |
| En desacuerdo | 5 | 63% |
| Totalmente en desacuerdo | 3 | 38% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 10 Comparación de resultados



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

De acuerdo al análisis realizado después de haber efectuado la encuesta se observa que no se realiza una comparación de resultados en cuanto a la rentabilidad al término de cada mes por lo tanto se desconoce si se ha obtenido utilidad o pérdidas mensualmente.

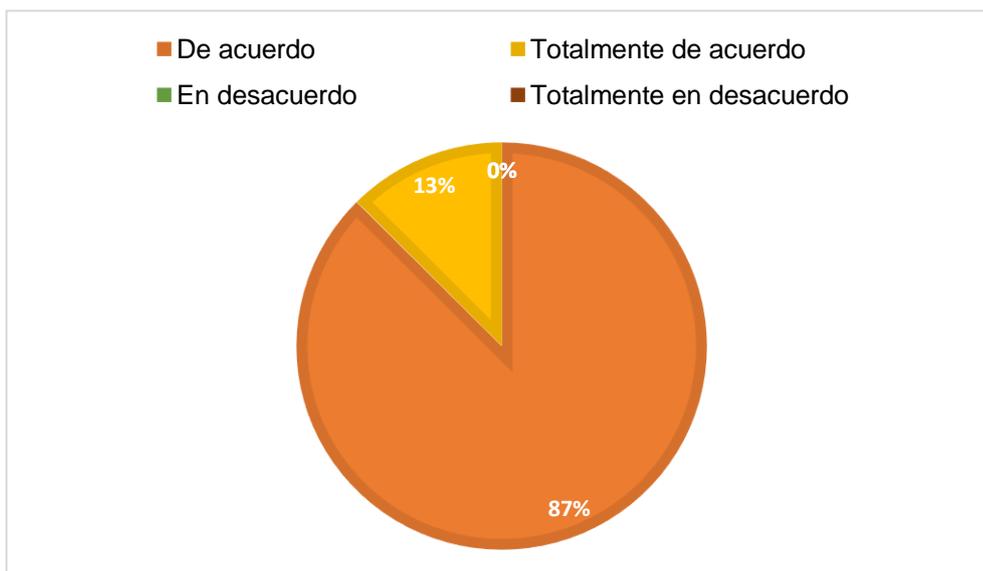
9. ¿Considera usted que llevar un deficiente manejo del inventario afecta la rentabilidad de la pizzería?

Tabla 13 Manejo de inventario

| Opciones | Cantidad | Porcentajes |
|--------------------------|----------|-------------|
| De acuerdo | 7 | 88% |
| Totalmente de acuerdo | 1 | 12% |
| En desacuerdo | 0 | 0% |
| Totalmente en desacuerdo | 0 | 0% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 11 Manejo de inventario



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

De acuerdo al análisis de los resultados se puede determinar que la gran cantidad de población encuestada correspondiente al 87% está de acuerdo en que llevar un mal manejo y control de los inventarios afecta considerablemente a la rentabilidad por lo cual es necesario tener un control eficiente sobre ellos.

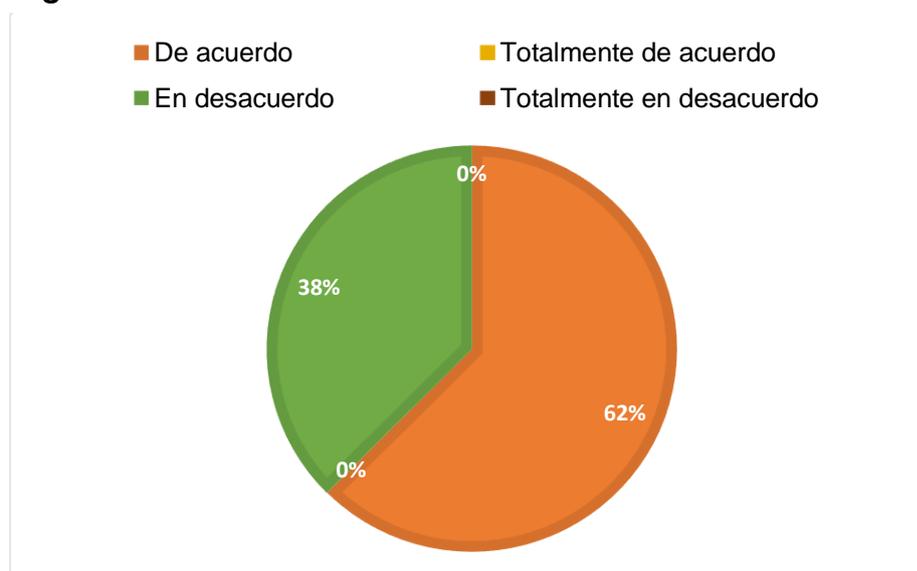
10. ¿Considera usted que están bien establecidas las acciones para alcanzar los objetivos e incrementar la rentabilidad de la empresa?

Tabla 14 Incrementar rentabilidad

| Opciones | Cantidad | Porcentaje |
|--------------------------|----------|------------|
| De acuerdo | 5 | 62% |
| Totalmente de acuerdo | 0 | 0% |
| En desacuerdo | 3 | 38% |
| Totalmente en desacuerdo | 0 | 0% |
| Total | 8 | 100% |

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Figura 12 Incrementar rentabilidad



Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

De acuerdo al análisis de los contestado por la población se determina que el 62% indica que si existe un plan bien establecido para el logro de los objetivos y el otro 38% indica que no se encuentran bien definidas para lo cual se deberá analizar a fondo para conocer si se encuentran bien definidas las estrategias para beneficio de la pizzería.

Entrevista

Objetivo

El objetivo es obtener información fiable y certera sobre la situación actual de la empresa especialmente en el área de inventario.

Se realizaron seis preguntas las cuales fueron elaboradas para obtener una respuesta abierta, es decir que tanto la propietaria y el gerente – administrador pudieron expresar sus ideas abiertamente.

Tabla 15 *Entrevista*

| Formulario | Propietaria | Gerente – administrador |
|---|---|--|
| 1.- ¿La empresa cuenta con un control en el inventario que permita conocer el nivel de abastecimiento? | Actualmente se lleva un registro de todo lo que se compra y de lo que se encuentra disponible, así mismo de lo que entra y sale de bodega. | Si, registramos todo lo que entra y sale hacia el nuevo local, se anota las cantidades exactas enviadas, aunque a veces es complicado llevar un control porque no hay alguien designado a esa labor. |
| 2.- ¿Cómo llevan un control al momento de realizar las compras para abastecer de materia prima el inventario? | El proceso de compra depende del movimiento del día es decir se compra materia prima como la masa cada semana y si hace falta se recurre a realizar una compra nueva en el momento, | Si se necesita materia prima importante en ese momento se realiza una compra, pero normalmente se lo realiza semanalmente y se lleva un registro aparte de lo que se compra, |

| | | |
|---|---|---|
| | llevando un registro pertinente con la cantidad comprada. | el día, la hora y el precio. |
| 3.- ¿Cree usted que se está cumpliendo con los objetivos planteados en el área de inventario? | Considero que sí, aunque en ocasiones se realizan compras de más provocando el desperdicio de los productos lo que demanda de gastos para nosotros. | En partes si, debido a que se trata de llevar un control adecuado para evitar pérdidas y desperdicios que obviamente son perjudiciales para la empresa. |
| 4.- ¿Cree usted que la implementación de un sistema de control interno permitirá llevar un mejor control sobre el inventario? | Sí, claro porque ayudaría bastante en lo que es el control en la empresa delegando a alguien que supervise el funcionamiento del sistema para que cumpla sus funciones. | Claro que si ya que como dije no se tiene un correcto control sobre el inventario más aún cuando existe una gran rotación de la materia prima. |
| 5.- ¿Cree que el contar con un sistema de control interno permitirá incrementar la rentabilidad de la pizzería? | Si, ya que se tendría un mayor conocimiento y control sobre el inventario y esto ayudaría a evitar pérdidas que no permiten el incremento de la rentabilidad. | Si porque mientras exista un mayor control y conocimiento exacto sobre los que existe en bodega nos ayuda a evitar gastos inadecuados lo que hace disminuir la utilidad de la empresa afecta a su rentabilidad anual. |

| | | |
|---|---|--|
| <p>6.- ¿Existe formatos donde se deje registrado la entrada y salida de materia prima en el área de inventario?</p> | <p>Si, se utiliza lo que es Excel formato que es manejado por los empleados como base para registrar todos los movimientos que se tienen en inventario.</p> | <p>Utilizamos Excel como un formato de registro para todo lo que se adquiere y sale de bodega, pero en ocasiones no se deja un registro correcto del mismo por lo que se producen errores.</p> |
|---|---|--|

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Análisis e interpretación

De acuerdo a la entrevista que fue realizada tanto a la propietaria como al gerente- administrador, se recabó la información necesaria y se pudo llegar al siguiente análisis generando una interpretación permitiendo establecer las respectivas conclusiones y recomendaciones:

En las interrogantes realizadas se determinó que ambas personas coinciden en que, si llevan un control sobre la materia prima que entra y sale de bodega, pero no cuentan con un personal idóneo encargado de llevar un control más eficiente.

Además de que el control que ellos manejan es un registro no constante de todas las compras realizadas y en ocasiones se generan pérdidas de materia prima generando gastos perjudiciales para ellos.

Tanto la propietaria como el gerente – administrador coinciden en que si cumplen con los objetivos que se han trazado sobre el inventario debido a un control que llevan sobre ellos.

Ambos están de acuerdo en que la implantación de un sistema de control interno mejorara el control, en la empresa, ya que reflejará resultados

reales de la situación de la empresa siempre y cuando exista alguien encargado del funcionamiento correcto del sistema, además de que la implementación de un sistema de control ayudará a incrementar la rentabilidad debido a que evita pérdidas y permite conocer con exactitud las cantidades necesarias y evitar gastos innecesarios.

También se indicó que el formato que ellos utilizan es Excel para registrar los datos, se expresó que en ocasiones no se realizan un registro correcto lo que provoca la aparición de errores, por ello es importante la implementación de un sistema de control interno, para mejorar todas las situaciones de la empresa y llevar un mejor control de su inventario.

Después de haber realizado el correspondiente análisis e interpretación de los resultados de la entrevista y la encuesta realizada previamente se procede a realizar la propuesta para mejorar las situaciones deficientes encontradas en la empresa por la falta de un sistema de control de inventario.

PROPUESTA

Propuesta de Sistema de control interno de inventario en la Pizzería “Megadicta”

Según (Rodríguez Valencia , 2009) afirma que un sistema de control interno es aquel que sirve para perseguir un objetivo planteado de eficacia para la organización, es decir se posee un sistema el cual se requiere de un respectivo control con el objetivo de que los productos se ajusten a las normas establecidas.

El administrador deberá centrarse en tres aspectos importantes

- Logro de objetivos planteados en un tiempo determinado.
- Logro de objetivos económicos.
- Obtener beneficios para la empresa.
- Motivar al equipo de trabajo de la empresa para alcanzar los objetivos planteados.

El objetivo general de cualquier sistema de control es el de mejorar la situación de una empresa para llevarla así a alcanzar el crecimiento y el éxito bajo la función de un control estricto y eficiente.

Para que un sistema de control funcione correctamente se debe tener indicadores que permitan conocer la eficiencia del sistema, y así poder regular su proceso y rendimiento siempre y cuando sea necesario.

Tipo de sistema de control interno de inventario

Sistema de inventario perpetuo

Según (Horngren, 2000) menciona que el sistema de inventario perpetuo es aquel que permite tener un registro permanente y continuo de las existencias que se tienen diariamente y de los insumos vendidos.

Este sistema ayuda a los gerentes y administradores de la empresa para que conozcan y lleven un control más eficiente sobre los niveles del inventario y también les permite realizar estados financieros

(Jiménez & Espinoza, 2007) Indican que el sistema de inventario perpetuo es “un sistema que mantiene un registro realizado diariamente de todos los movimientos que se tienen en el inventario y del costo de los artículos que hayan sido vendidos, se lo puede realizar por el método PEPS, UEPS o promedio ponderado”.

El método que se utilizará para beneficio de la empresa y para el logro de la propuesta planteada será el método PEPS que consiste en que el primer producto en entrar es el primero en salir.

Método PEPS (Primero en Entrar Primero en Salir)

(Jiménez & Espinoza, 2007, pág. 53) Mencionan que “El método PEPS supone que el inventario que se adquirió primero es el primero en venderse. De tal manera que el inventario final se valoriza a los precios recientes y el costo del artículo vendido a los precios más antiguos”.

Según el autor citado el método PEPS es aquel método que ayuda a evitar pérdidas económicas vendiendo el producto que primero se compró para renovar el stock constantemente, evitando que existan daños de materia prima adquirida lo que genera gastos para la empresa.

Objetivo de la propuesta

Elaborar una propuesta de un sistema de control interno de inventario que propicie la rentabilidad de ella.

El tipo de sistema que se planea usar es el sistema de control perpetuo ya que es el que permite llevar un registro diario del inventario y de todos los

insumos que se adquieren en un determinado día y permite conocer el valor real y las cantidades exactas de lo que se necesita comprar.

De este sistema se desglosa el método PEPS (primero en entrar primero en salir) que ayudará a los encargados que estén designados para el área de inventario a llevar un control muy eficiente sobre la compra que se realicen así mismo de la materia prima que salga de bodega.

Evitará que exista desperdicio de materia prima lo que genera gastos para la empresa y se realizara un control adecuado en el área de inventario por lo tanto los estados financieros que se elaboren tendrán información verás de todo el proceso de compra y venta de inventario.

Se utilizará este método porque así se conocerá cual es la materia prima que primero ingresó a bodega para utilizarla en el siguiente proceso y evitar que existan desperdicios, así también se conocerá el nivel de stock que se tiene en inventario al igual que rotará el inventario de materia prima constantemente.

Con la implementación de este sistema se busca beneficiar al propietario y gerente de la empresa ya que se aplicará un control eficiente sobre su inventario evitando errores de registro como sucede actualmente.

A continuación se muestra un diagrama del proceso que se deberá realizar al momento de implementar el sistema de control interno de inventario en la pizzería "Megadicta" y así garantizar el correcto funcionamiento de esto y poder obtener beneficios para la empresa.

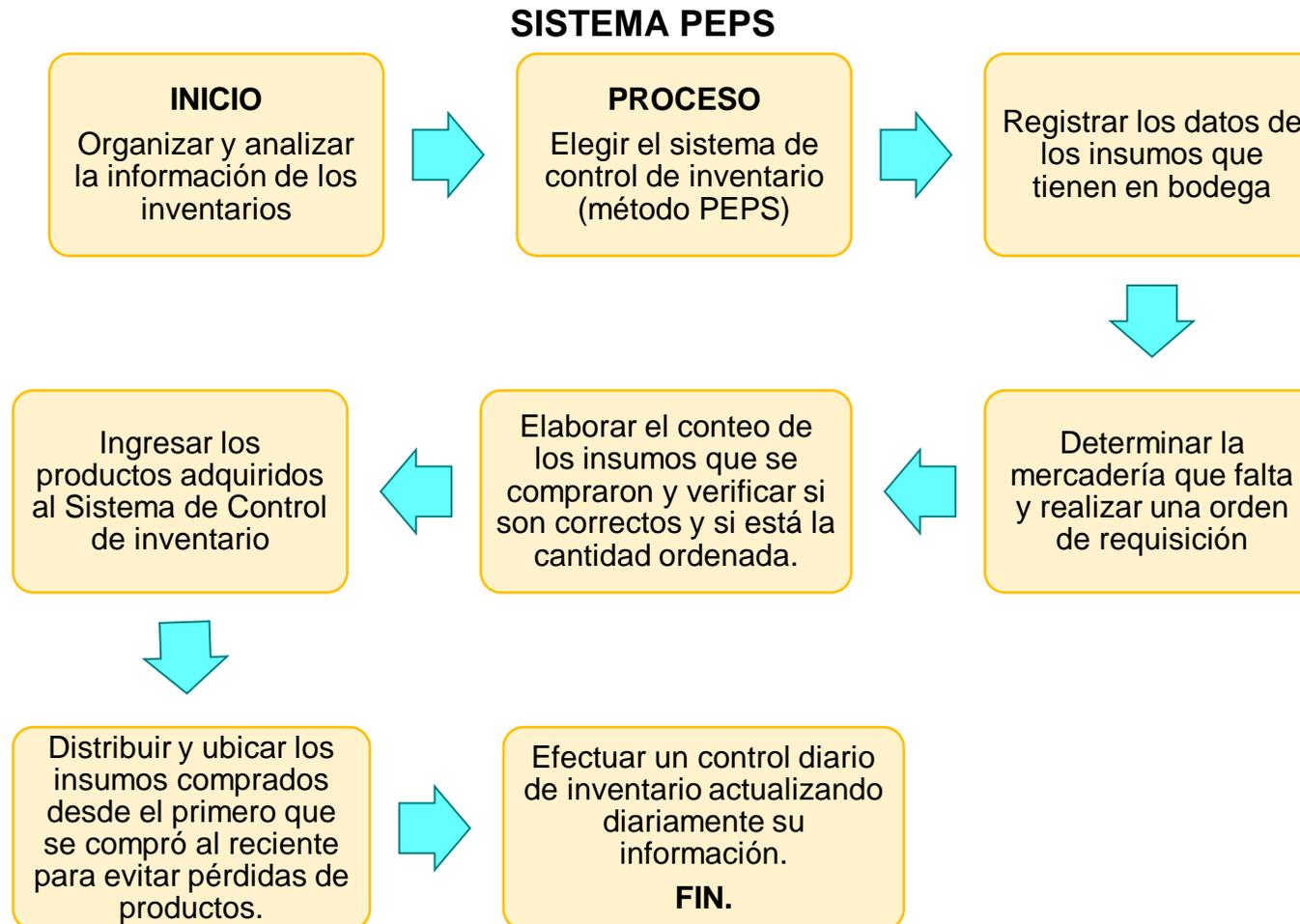


Figura 13 Propuesta de Sistema de Control Interno de Inventario

Elaborado por: Lucero, M. (2021)

Conclusiones

De acuerdo al análisis realizado a las técnicas de investigación utilizadas dentro de la pizzería "Megadicta" se pudo llegar a las siguientes conclusiones:

- Dentro de la empresa no se lleva un control adecuado de la materia prima que ellos adquieren, se registra lo que ingresa y sale de bodega, pero en ocasiones estos registros no se realizan de forma frecuente provocando errores.
- No cuenta con un personal designado y capacitado para se realice el respectivo control del inventario, este proceso lo realizan varias personas por lo tanto no se lleva un control adecuado.
- Tanto el propietario como el gerente - administrador están de acuerdo en que contar con un sistema de control interno de inventario es beneficioso para la empresa, ya que aumentaría la rentabilidad y se llevaría un mejor control del inventario.
- No se realiza un control constante del nivel de rentabilidad obtenida mensualmente por lo que no se sabe con exactitud la evolución que ha tenido la rentabilidad.
- No cuentan con un formato específico de registro de la materia prima, por lo que no se ingresan las cantidades exactas provocando errores que son perjudiciales para la empresa.

Recomendaciones

- Efectuar controles de inventario más eficientes de manera consecutiva de todos los insumos que se compran y salen de bodega mediante una hoja de recepción que deberá ser firmado y aprobado por el gerente – administrador con el fin de evitar anomalías que se pueden presentar en el área de inventario.
- Realizar la capacitación con frecuencia al personal que deberá ser delegado al área de inventario, esto ayudará a que se tenga un mejor desempeño y así tener un mayor control y evitar falencias.
- Implementar el sistema de control interno de inventario para obtener información fiable sobre los insumos disponibles en bodega, además este sistema permitirá llevar un control eficiente sobre el inventario generando mayor rentabilidad para la empresa y evitar fraudes o errores que son provocados por la falta de un correcto control dentro de la empresa.
- Entregar documentación de toda la adquisición de insumos que se realizan de manera inmediata al departamento contable para que este realice junto al gerente la comparación de resultados obtenidos al final del mes y analizar si existe un incremento o disminución de la rentabilidad de acuerdo a la correcta administración y al volumen de ventas obtenidas en el mes.
- En cuanto al proceso de registro de la compra y salida de insumos se recomienda que se utilice el sistema de control ya que este es el que garantizará un correcto registro de los mismos, con las cantidades exactas evitando complicaciones y errores, mejorando la situación de la empresa.

Bibliografía

- Andrade, S. (2005). *Diccionario de economía*. Mexico: Editorial Andrade.
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación*. Caracas: Editorial Episteme.
- Artiles, Otero, & Barrios. (2008). *Metología de la Investigación para las Ciencias*. La Habana: Editorial de Ciencias Médicas.
- Baptista, M., Fernandez, C., & Hernández , R. (2010). *Metodología de la investigación*. México: Editorial Mc Graw Hi Educación.
- Batllori, E., & García, P. (2004). *La contabilidad de gestión en las organizaciones sin ánimo de lucro*. Madrid: Editorial Paracuellos de Jarama.
- Behar Rivero, D. (2008). *Metodología de la investigación*. Tucuman: Editorial Shalom.
- Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Naulcapan: Editorial Pearson Educación.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Editorial Prentice Hall.
- Blasco, J., & Pérez , J. (2007). *Metodologías de investigación* . España: Editorial Club Universitario.
- Castañeda, J. (1991). *Lecciones de teoría económica*. Madrid: Aguilar.
- Cedeño, L. (2018). Propuesta al control interno del inventario de suministros de oficina del gobierno descentralizado del cantón vinces. Guayaquil.
- Chiavenato, I. (2004). *Introducción a la teoría general de la administración* (7ma edición ed.). España: Editorial IMcGraw - Hill nteramericana.

- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Constitución de la Republica del Ecuador. Obtenido de <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>
- Coopers & Lybrand. (1997). *Los nuevos conceptos del control interno*. Madrid: Editorial Díaz de Santos.
- Diaz Llanes. (2012). *Análisis contable con un enfoque empresarial*. España: Editorial Eumed.
- Dorta Velázquez, J. (2000). *La evaluación de riesgos como componente básico del sistema de control interno*. España: Editorial Eumed.
- Esclava, J. (2010). *Las claves del análisis económico*. Mexico: Editorial ESIC.
- Espinoza, O. (2011). *La administración eficiente de los inventarios* . Madrid: Editorial La Ensenada.
- Estupiñán , R., & Estupiñán , O. (2003). *Análisis financiero y de Gestión. ECOE*. Bogotá: Ediciones Bogotá.
- Faga, H., & Ramos, M. (2006). *Cómo profundizar en el análisis de sus costos para tomar mejores decisiones empresariales*. Buenos Aires: Editorial Granica.
- Fierro Martínez, Á. M. (2009). *Contabilidad de pasivos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Figuroa, A., & León, J. (2018). Propuestas de mejoras en el control de inventario de la empresa Limongi S.A. Guayaquil.
- Fleitman, J. (2000). *¿QUÉ ES UN PLAN DE NEGOCIOS?* México: Editorial Mc Graw Hill.
- Fonseca Luna, O. (2011). *Sistemas de control interno para organizaciones*. Lima: Editorial Publicidad & Matiz.
- Gaitán, E. (2015). *Control interno y fraudes: análisis de informe COSO I, II y III*. Bogotá: CE EDICIONES.

- Garza Mercado. (2007). *Manual de técnicas de investigación 7ma edición*.
- Garza Mercado, A. (2007). *Manual de técnicas de investigación*. México: Editorial El colegio de México.
- Gitman, L., & Joehnk, M. (2005). *Fundamentos de inversiones* . Madrid: Loma ediciones .
- Gómez, M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Argentina : Editorial Brujas.
- Gutiérrez, & Católico. (2015). Control en las entidades de rama ejecutiva del orden nacional en Colombia.
- Hernández Peña, O. (2014). *Control interno del sistema de inventario*. Mexico: Editorial McGraw Hill interamericana.
- Hernández, A. (2005). *Formulación y evaluación de proyectos de inversión* . México: Editorial Thomson .
- Horngren, C. (2000). *Introducción a la contabilidad financiera*. Naucalpan: Pearson Educación.
- Jiménez, F., & Espinoza, C. (2007). *Costos industriales*. Costa Rica: Editorial Tecnologica de Costa Rica .
- Lazzati , S. (1986). *Contabilidad Gerencial e inflación*. Buenos Aires: Ediciones Macchi.
- León, I., & Toro, J. (2005). *Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambio*. Valencia: Editorial Episteme Consultores asociados.
- Ley de Compañías. (2014). Obtenido de https://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/lotaip/a2/Ley-Cias.pdf
- Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado. (2015). Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado. Obtenido de

<https://www.contraloria.gob.ec/WFDescarga.aspx?id=2207&tipo=tra doc>

Lozano, & Tenorio. (2015). *El sistema de control interno: una herramienta para el perfeccionamiento de la gestión empresarial*. Editorial Accounting power.

Maldonado. (2015). Recuperado de Contable - Tributaria - Laboral. *Consultoria contable-tributario-laboral*.

Mejía, E., Naranjo, D., & Santamaría, J. (2018). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Sangolquí: Editorial David Andrade.

Monje Alvarez. (2011). *Metología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Neiva: Editorial Surcolombiana.

Morales, L., & Torres, M. (2018). Diseño de un sistema de control interno de inventario basado en el modelo COSO I para la empresa Service Lunch en la ciudad de Guayaquil. Guayaquil.

Morán Márquez. (2010). *Metodología de la investigación*. S.D.

Morillo, M. (2001). Rentabilidad Financiera y Reducción de Costos. *Actualidad contable*.

Oviedo Cabrera, G. (2017). *Análisis del Patrimonio Técnico y la suma ponderada de sus activos y contingentes de una*. Machala.

Perreira, C. (2019). *Control interno en las empresas su aplicación y efectividad*. México, Mexico: Editorial IMCP.

Pumagualli, K. (2017). El control de inventarios y su incidencia en la rentabilidad de los Almacenes León, cantón Riobamba periodo 2014 - 2014. Chimborazo.

RALE. (2018). *Real Academia de la Lengua Española* .

Reglamento Consejo Nacional de Competencia. (2018). Reglamento Consejo Nacional de Competencia. Obtenido de

<http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2018/08/REGLAMENTO-DE-BIENES-12-07-2018-1.pdf>

Risquez , & Col. (2002). *LA INVESTIGACIÓN APLICADA*. Venezuela: Editorial Universo.

Robbins. (1996). *Administración* (5ta edición ed.). Mexico: Editorial Pearson.

Rodríguez Valencia , J. (2009). *Control interno un efectivo Sistema para la empresa* . Mexico: Trillas.

Salinas, S. (2016). Implementación de un sistema de control interno para la estación de servicios la Argelia de la ciudad de Loja. Loja.

Sánchez Segura, A. (1994). *La rentabilidad económica y financiera*. España: Editorial Revista Española.

Sánchez, J. P. (2002). *Análisis de Rentabilidad de la empresa*. España.

Spiegel. (2009). *Estadística*. México: Editorial Mc Graw Hill.

Tamayo. (1918). *El proceso de la investigación científica cuarta edición*. Balderas, Mexico: Limusa S.A.

Tamayo y Tamayo, M. (2002). *El proceso de la investigación científica*. Mexico: Editorial Grupo Noriega Editores.

Tanco, D. (1868). *Tratado de contabilidad en partida doble*. Francia : Librería de Garnier.

Van Gich. (1978). *Teoría General de Sistemas Aplicada*. Mexico: Editorial Trillas.

Villanueva, L. (2017). Propuesta de mejora del sistema de control de inventario y su incidencia en la gestión de la empresa Good Book S.A.C de la ciudad de Trujillo. Trujillo, Perú.

ANEXOS

Guayaquil, 01 de marzo de 2021

Señores.
Instituto Superior Universitario Bolivariano

Carta de aceptación

Por medio de la presente se informa que **Pizzería “Megadicta”** ha aceptado la solicitud de la estudiante **Lucero Andrade Melanie Judith** con cédula de identidad número **0958048589** de la carrera **Tecnología en Contabilidad y auditoría**, para desarrollar su proyecto de investigación denominado **“Propuesta de un sistema de control interno de inventario en la Pizzería Megadicta”**.

Sin más que indicar, me despido deseando éxitos en sus actividades.

Atentamente.

Lcda. Stefanie Andrade Yépez
Propietaria.

Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología

Entrevista

Datos generales

Fecha: _____

Entrevistado: _____

Cargo: _____

Entrevistador: _____

Hora de inicio: _____ **Hora de término:** _____

Lugar: _____

Objetivo

Obtener información fiable y certera sobre la situación actual de la empresa especialmente en el área de inventario de la pizzería "Megadicta"

Variable independiente

Sistema de control interno

Formulario

- 1. ¿La empresa cuenta con un control en el inventario que permita conocer el nivel de abastecimiento?**

- 2. ¿Cómo llevan un control al momento de realizar las compras para abastecer de materia prima el inventario?**

- 3. ¿Cree usted que se está cumpliendo con los objetivos planteados en el área de inventario?**

4. ¿Cree usted que la implementación de un Sistema de control interno permitirá incrementar la rentabilidad de la pizzería?

5. ¿Cree que el contar con un sistema de control interno permitirá incrementar la rentabilidad de la pizzería?

6. ¿Existen formatos donde se deje registrada la entrada y salida de insumos de bodega?

Instituto Superior Universitario Bolivariano de Tecnología

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de tecnóloga superior en contabilidad y auditoría

Tema: propuesta de sistema de control interno de inventario en la pizzería “Megadicta” ubicada en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas.

Encuesta aplicada a contadora y empleados de la pizzería “Megadicta”

Saludo

La presente encuesta se realizará de forma anónima a los empleados de la pizzería “Megadicta” por lo tanto su opinión será confidencial y lo expuesto en el siguiente cuestionario deberá ser expuesto con total veracidad.

El presente estudio de la encuesta se lo utilizará con fines estadísticos y académicos.

Objetivo

El objetivo de la siguiente encuesta es de conocer a fondo la situación actual de la empresa en cuanto a su rentabilidad para mejorar el desempeño de la pizzería “Megadicta”.

Instrucciones

El siguiente cuestionario está basado en la formulación de diez preguntas las cuales deberán ser contestadas con bolígrafo color azul o negro y deberán ser marcadas con una cruz (x).

Variable dependiente

Rentabilidad

Cuestionario

1. ¿Conoce usted cada que tiempo realizan el control de inventarios de la materia prima?

Nunca

Mensuales

Semestrales

Anuales

2. ¿Se realiza un control eficiente sobre la materia prima que se adquiere para evitar desperdicios y pérdidas de los mismos?

Siempre

A veces

Nunca

Desconoce

3. ¿La pizzería cuenta con un personal capacitado para llevar el control eficiente sobre los inventarios que permita incrementar la rentabilidad?

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

4. ¿Cree usted que la rentabilidad de la pizzería ha aumentado en estos últimos meses?

De acuerdo

- Totalmente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

5. ¿Considera usted que el nivel de rentabilidad que tiene actualmente la pizzería es adecuado?

- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

6. ¿Considera usted que la implementación de un sistema de control interno mejoraría el control de inventario lo que conlleva un incremento de la rentabilidad de la pizzería?

- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

7. ¿Se lleva un control y registro de toda la materia prima que ingresa y sale de bodega?

- Siempre
- A veces
- Nunca
- Desconoce

8. ¿Se realiza una comparación de resultados sobre la rentabilidad mes a mes?

- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

9. ¿Considera usted que llevar un deficiente manejo de los inventarios afecta la rentabilidad de la pizzería?

- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

10. ¿Considera usted que están bien definidas las acciones para alcanzar los objetivos e incrementar la rentabilidad de la empresa?

- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

La encuesta ha culminado

Gracias por su colaboración

Lucero Andrade Melanie

C.I. 0958048589

Anexos fotos

Figura 14 Menú

PIZZAMEGADICTA
Innovando para ti!

PIZZAMEGADICTA TE OFRECE NUESTRO MENU:

| PIZZAS TRADICIONALES | MEDIANA | FAMILIAR | GIGANTE |
|---|---------|----------|---------|
| MARGARITA QUESO | 7,99 | 9,99 | 10,99 |
| JAMON QUESO, JAMON | 8,99 | 10,99 | 12,99 |
| PEPERONI QUESO, PEPERONI | 8,99 | 10,99 | 12,99 |
| NAPOLITANA QUESO, TOMATE, RODAJAS | 8,99 | 10,99 | 12,99 |
| HAWAIANA QUESO, JAMON, PIÑA | 8,99 | 10,99 | 13,99 |
| ROMANA QUESO, JAMON, PEPERONI | 8,99 | 10,99 | 13,99 |
| PIZZAS ESPECIALES | | | |
| DON MEGA QUESO, JAMON, CHORIZO, TOMATE, CHAMPIÑON | 9,99 | 11,99 | 13,99 |
| 4 CHORIZO QUESO, CHORIZO, SALCHICHA, CHORIZO AHUMADO, SALAME | 9,99 | 11,99 | 13,99 |
| CARNIVORA QUESO, CARNE, POLLO, TOCINO, CEBOLLAPERLA, BBQ | 9,99 | 11,99 | 13,99 |
| VEGETARIANA CHAMPIÑON, CEBOLLA, PIMIENTO, TOMATE | 9,99 | 11,99 | 13,99 |
| PIZZAS DE LA CASA | | | |
| MEGASUPREMA PEPERONI, CARNE, PIMIENTO, CEBOLLA, CHAMPIÑON | 10,99 | 12,99 | 14,99 |
| SUPERMEGA JAMON, SALAME, CARNE, TOCINO, TOMATE, PIMIENTO, CHAMPIÑON | 10,99 | 12,99 | 14,99 |
| ENTRADAS | | | |
| FAN DE AJO TRADICIONAL | | 1,99 | |
| FAN DE AJO MEGA | | 2,49 | |
| BEBIDAS | | | |
| GASEOSA 1,25 LITROS | | 1,79 | |

64MP AI QUAD CAMERA
Shot by FVC

Figura 15 Pizza



Figura 16

Presentación

