

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE ANZOÁTEGUI
EXTENSIÓN CANTAURA
ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA**



**ANÁLISIS DEL PROCEDIMIENTO DE CONTROL INTERNO
LLEVADO A CABO EN EL DEPARTAMENTO DE INVENTARIO
CASO: PARRILLA Y POLLO EL DELEITE CRIOLLO, C.A.
PERIODO: I SEMESTRE 2020**

Realizado Por:

Reanny B., Paredes P.

Trabajo de Grado presentado ante la Universidad de Oriente como requisito para
optar al Título de:

LICENCIADO (A) EN CONTADURÍA PÚBLICA

Cantaura, julio 2022

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE ANZOÁTEGUI
EXTENSIÓN CANTAURA
ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA**



**ANÁLISIS DEL PROCEDIMIENTO DE CONTROL INTERNO
LLEVADO A CABO EN EL DEPARTAMENTO DE INVENTARIO
CASO: PARRILLA Y POLLO EL DELEITE CRIOLLO, C.A.
PERIODO: I SEMESTRE 2020**

Asesor:

**Lcdo. Amilkar Tenias
Tutor Académico**

Trabajo de Grado presentado ante la Universidad de Oriente como requisito para
optar al Título de:

LICENCIADO (A) EN CONTADURÍA PÚBLICA

Cantaura, julio 2022

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE ANZOÁTEGUI
EXTENSIÓN CANTAURA
ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA**



**ANÁLISIS DEL PROCEDIMIENTO DE CONTROL INTERNO
LLEVADO A CABO EN EL DEPARTAMENTO DE INVENTARIO
CASO: PARRILLA Y POLLO EL DELEITE CRIOLLO, C.A.
PERIODO: I SEMESTRE 2020**

El jurado hace costar que ha asignado a esta tesis la clasificación de:

APROBADO

Lcda. Abreu, Kateryd
Jurado Principal

Lcdo. Rojas, José
Jurado Principal

Trabajo de Grado presentado ante la Universidad de Oriente como requisito para
optar al Título de:

LICENCIADO (A) EN CONTADURÍA PÚBLICA

Cantaura, julio 2022

RESOLUCIÓN

De acuerdo al artículo 41 del Reglamento de Trabajos de Grado:
“Los trabajos de grado son de exclusiva propiedad de la Universidad de Oriente y solo podrán ser utilizados a otros fines, con el consentimiento del Consejo de Núcleo quien lo participara al Consejo Universitario”



DEDICATORIA

Hoy que he llegado al final de camino para alcanzar una de mis preciadas metas, les dedico este triunfo:

Primeramente, a mi Dios, Todopoderoso, que me dio la vida y me ha colmado de salud y fuerzas para luchar, bendiciéndome en todo momento y hoy me permite ver mi sueño realidad.

A mis Madre, Reina Pérez, quien, con su dedicación y esmero, me levanto por caminos de bien y hoy me place sentirla parte de este triunfo, a mi Padre Pedro Paredes, quien me apoyo desde el principio de la carrera y hoy al final de esta meta es un ángel en mi vida que se encuentra en el cielo orgulloso de su hija.

A mis hermanos, quienes han compartido los malos y buenos momentos de la vida conmigo; y no escatimaron esfuerzos para ayudarme y nunca me faltó de ellos una palabra de aliento y consejo.

A mi esposo Carlos Pérez, por su ayuda que ha sido fundamental, ha estado conmigo incluso en los momentos más turbulentos. Este proyecto no fue fácil, pero estuviste motivándome y ayudándome hasta donde tus alcances lo permitían.

Reanny Paredes

AGRADECIMIENTO

En la culminación de mi carrera, me ha tocado vencer muchos obstáculos, en los cuales he necesitado el apoyo de muchas personas, y en esta oportunidad quiero agradecer a:

A Jehová Dios, por darnos la fuerza para vencer todos los obstáculos que se nos han presentado en el camino y poder concluir con éxito este trabajo de investigación.

Toda mi familia, porque me brindaron comprensión, consejos y toda la ayuda posible para que hoy ver uno de mis sueños realidad.

A mi tutor el licenciado Amilkar Tenias especial agradecimiento por su orientación, apoyo y colaboración para la elaboración de esta tesis.

A los directivos de la empresa “Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.,” quienes me acogieron y no dudaron en darme la oportunidad de realizar mi tesis en dicha institución. A la Universidad de Oriente y sus profesores; quienes se dedicaron a compartir sus conocimientos conmigo, para hoy sentirme orgullosa de lo que estoy alcanzando.

Y a todas aquellas personas, que de alguna u otra forma prestaron su colaboración y ayudaron para llevar esta investigación adelante.

¡A todos Ustedes, muchas gracias!

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE ANZOÁTEGUI
EXTENSIÓN CANTAURA
ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA**



**ANÁLISIS DEL PROCEDIMIENTO DE CONTROL INTERNO
LLEVADO A CABO EN EL DEPARTAMENTO DE INVENTARIO
CASO: PARRILLA Y POLLO EL DELEITE CRIOLLO, C.A.
PERIODO: I SEMESTRE 2020**

Tutor Académico:
Msc. Tenias, Amilkar.

Realizado por:
Br. Paredes, Reanny.
Cantaura, Julio del 2022.

RESUMEN

El control interno contable del inventario de mercancía comprende todos los métodos y procedimientos relacionados con la protección de los activos y la confiabilidad de los registros financieros en el rubro de los inventarios. El objetivo de la investigación es realizar un análisis del procedimiento de control interno llevado a cabo en el departamento de inventario de Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C. A.; la investigación fue de tipo descriptiva, con diseño documental y de campo. La población o unidad de análisis se conformó por la contadora, la administradora, dos (2) auxiliares contables, y por los registros en los libros contables relacionados con el inventario de mercancía. Para la recolección de datos se utilizó la técnica de la observación directa y como instrumento se presentó, la ficha; de igual forma se empleó la técnica de la encuesta y como instrumento el cuestionario. En cuanto a las técnicas e instrumentos de procesamiento de datos se verificaron y revisaron los datos recolectados, y se presentaron los resultados en gráficas circulares; se llevó a cabo un proceso de comparación para el análisis de datos a través de la observación de las normas y procedimientos contables establecidos para el inventario de la empresa en estudio, y los procedimientos que realiza la empresa, se comparó lo que es con lo que debe ser y se visualizaron de forma más clara y específica los resultados.

Descriptor: inventarios, mercancía, control interno contable, evaluación, normas y lineamientos.

ÍNDICE GENERAL

RESOLUCIÓN	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
RESUMEN.....	vii
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xv
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvi
ÍNDICE DE GRAFICOS	xvii
INTRODUCCIÓN	xviii
CAPITULO I.....	21
EL PROBLEMA	21
1.1. Planteamiento del problema	21
1.2 Objetivos de la Investigación.....	24
1.2.1 Objetivo general.....	24
1.2.2 Objetivos específicos.....	25
1.3 Justificación de la investigación	25
1.4 Sistemas de variables	27
1.4.1 Conceptualización de las variables.....	27
CAPITULO II	31
MARCO TEÓRICO.....	31
2.1 Antecedentes de la investigación.....	31
2.2 Bases teóricas.....	33

2.2.1. Control	34
2.2.2. Control Interno.....	34
2.2.2.1. El Propósito del Control Interno.....	35
2.2.2.2. Objetivos del Control Interno	36
2.2.2.3. Características del Control Interno.	37
2.2.2.4. Componentes del Control Interno.....	38
2.2.3. Inventario	38
2.2.3.1. Tipos	39
2.2.3.1.1. Inventario de Materia Prima.	39
2.2.3.1.2. Inventario de Productos en Proceso.....	40
2.2.3.1.3. Inventario Productos Terminados.....	40
2.2.3.1.4. Inventario de Materiales y Suministros	40
2.2.3.2. Tipos de inventarios que se manejan en un Restaurante	41
2.2.3.3. Métodos de Valuación de Inventarios.	42
2.2.3.3.1. Método PEPS.....	43
2.2.3.3.2. Método Promedio Ponderado.	43
2.2.3.4. Método de Valuación de inventarios Utilizado en un Restaurante.....	44
2.2.3.5. Método de registro de los inventarios.....	44
2.2.3.5.1. Método de registro de inventario periódico.....	45
2.2.3.5.2. Método de registro de inventario permanente o perpetuo.....	45
2.2.3.6. Importancia.	46
2.2.3.7. Clasificación de Inventarios	47
2.2.3.7.1. Codificación de Materiales	47

2.2.3.7.2. Clasificación de Materiales por "ABC" o PARETO	48
2.2.3.7.3. Clasificación de Materiales por Criticidad	50
2.2.4. Almacén.....	50
2.2.4.1. Principios Básicos del Almacén.	51
2.3 Bases legales	53
2.3.1 Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (CRBV). Publicada en Gaceta Oficial N° 5.908 el 19 de febrero de 2009	53
2.3.2 Normas Internacionales de Contabilidad (NIC's 2). Inventarios. Publicada en Gaceta Oficial N°162/004 del 12 de diciembre de 2006.	55
2.3.3. La norma NIC 29, Información Financiera en Economías Hiperinflacionarias (2014)	55
2.3.4 Código de Comercio (CCo). Gaceta N° 475. Extraordinaria del 21 de diciembre de 1955.	56
CAPITULO III.....	58
MARCO METODOLÓGICO	58
3.1 Nivel de investigación.	58
3.2 Diseño de la investigación.	59
3.3 Población y Muestra.	59
3.3.1 Población.	59
3.3.2 Muestra.	60
3.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	61
3.4.1. Técnicas de Recolección de Datos.	61
3.4.1.1 Análisis Documental.....	61
3.4.1.2 Observación directa.	61
3.4.1.3. Encuesta.....	62
3.4.2 Instrumentos de recolección de datos.....	62

3.4.2.1 Revisión documental.	62
3.4.2.2 Guía de observación.	63
3.4.2.3. Cuestionario.....	63
3.5. Técnicas de análisis y procesamiento de datos.....	64
3.5.1. Estadística descriptiva.	64
3.5.2. Flujograma.....	64
CAPITULO IV.....	65
ANALISIS DE LOS RESULTADOS.....	65
4.1. Historia de la empresa	66
4.1.1. Objetivo de la empresa	66
4.1.2. Funciones.....	67
4.1.3. Misión.....	67
4.1.4. Visión.....	67
4.1.5. Estructura organizativa.	68
4.2. Identificar las actividades de control interno del inventario de mercancía que actualmente sigue la empresa parrilla y pollo el Deleite Criollo, C.A. 69	
4.3. Diagnosticar las deficiencias del control interno que limitan la capacidad de un desarrollo efectivo de los procesos relacionados con el inventario de mercancía de la empresa parrilla y pollo el deleite criollo, C.A.	81
4.4. Proponer lineamientos de control interno que permitan la corrección de deficiencia en el departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	86
4.4.1. Lineamientos que debe seguir el encargado del almacén.....	86
4.4.2. Formato a utilizar en los procedimientos para compra de productos.....	90

4.4.3. Procedimientos para realizar el conteo de la mercancía:.....	97
CAPÍTULO V	99
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	99
BIBLIOGRAFÍA	102
HOJAS DE METADATOS	106

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Conceptualización de las Variables	29
Tabla N° 2. Operacionalización de las variables.....	30
Tabla N° 3 Conocimiento de la cantidad de mercancías que existe en la empresa	70
Tabla N° 4. Clasificación de la Mercancía dentro del almacén	71
Tabla N° 5. Ubicación de la Mercancía según su fecha de vencimiento.	72
Tabla N° 6. Control de la documentación que se maneja en el almacén.	73
Tabla N° 7. Realización de inventarios periódicos de las mercancías existentes en la empresa.....	74
Tabla N° 8. Registro de las salidas de mercancías que se efectúan a diario en la empresa.	75
Tabla N° 9. Coincidencia de la salida de mercancías con la facturación de la empresa.	76
Tabla N° 10 Pérdidas monetarias por el manejo actual del inventario.	77
Tabla N° 11. Control de llegada de mercancía.	78
Tabla N° 12. Control de entradas al sistema con base a las facturas.	79
Tabla N°13. Departamento de compras.....	80
Tabla N°14. Personas autorizadas para emitir requisiciones.	81
Tabla N°15. Descripción de las debilidades y fortalezas del procedimientos de control interno llevado a cabo en el departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	82
Tabla N°16. Tabla comparativa.....	83
Tabla N°17. Lineamientos para solicitar productos.	86
Tabla N°18. Flujograma de procedimientos para solicitar productos.	88
Tabla N°19. Lineamientos para la compra de productos.	89

Tabla N°20. Lineamientos del ingreso de producto.	92
Tabla N°21. Lineamientos para el ingreso de productos al sistema para el control de inventarios.	93
Tabla N°22. Procedimientos para el control de las requisiciones de las áreas de cocina y bar.	94

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°1. Cotizaciones	90
Cuadro N°2. Orden de compra	91
Cuadro N°3. Formato a utilizar en los procedimientos para el control de las requisiciones de las áreas de cocina y bar	96

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°1. Organigrama general de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	69
Figura N°2. Diagrama de flujo del procedimiento a seguir para la contabilización de mercancías.	98

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico N°1: Conocimiento de la cantidad de mercancías que existe en la empresa..	70
Gráfico N° 2. Clasificación de la Mercancía dentro del almacén.	71
Gráfico N° 3. Ubicación de la Mercancía según su fecha de vencimiento.	72
Gráfico N°4: Control de la documentación que se maneja en el inventario.	73
Gráfico N°5: Realización de inventarios periódicos de las mercancías existentes en la empresa.....	74
Gráfico N° 6. Registro de las salidas de mercancías que se efectúan a diario en la empresa.	75
Gráfico N°7. Coincidencia de la salida de mercancías con la facturación dela empresa.	76
Gráfico N° 8. Pérdidas monetarias por el manejo actual del inventario.	77
Gráfico N° 9. Control de llegada de mercancía.....	78
Gráfico N° 10. Control de entradas al sistema con base a las facturas.	79
Gráfico N° 11. Control de entradas al sistema con base a las facturas.	80
Gráfico N° 12. Personas autorizadas para emitir requisiciones.	81

INTRODUCCIÓN

Son muchas empresas que han logrado consolidarse en el mercado debido a su adecuado sistema de control interno y un constante seguimiento de los procesos adoptados por la administración de cada entidad para ayudar a alcanzar su objetivo de asegurar la conducción ordenada y eficiente de su negocio. Sin embargo, un problema grave al que se enfrentan algunas organizaciones es la ausencia de un adecuado sistema de control interno.

El control interno permite en la parte contable que la información sea confiable, real y oportuna para la toma de decisiones, debido a que plantea los lineamientos que se deben seguir para lograr un mejor manejo del control del inventario de mercancía.

El inventario es el rubro de mayor importancia dentro de cualquier organización, sea presente como materia prima, productos en proceso o productos terminados, y lo que se conoce como el inventario de mercancía que es el presente en la rama comercial.

La mayoría de las empresas comerciales invierten un alto porcentaje de sus recursos en sus inventarios debido a que dependen de ellos las ganancias que recibirán al final de un ejercicio económico, así como también la realización de su actividad económica; es importante resaltar que el éxito de cualquier organización dependerá del manejo, control y un seguimiento exhaustivo en cada una de las actividades que se realizan de forma diaria en cada departamento.

Es entonces, por eso que debe existir un control interno contable eficiente para el inventario de mercancía, que garantice una evaluación de los procedimientos que se realizan en la empresa, y que de esta forma se pueda verificar que se estén cumpliendo las políticas y procedimientos establecidos, lo cual es el centro de la presente investigación.

Por esta razón es que en la presente investigación Analiza el procedimiento del control interno llevado a cabo al departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.; como solución al problema que se presenta actualmente en el manejo del inventario. En función de ello se desarrollaron los siguientes capítulos:

Capítulo I: el problema, el cual aborda el planteamiento del problema, que no es más que la situación actual de la investigación realizar, también abarca los objetivos, tanto general como específicos, la formulación del problema y la justificación de la investigación, que se refiere a la importancia que reviste este capítulo.

Capítulo II: Marco Referencial conceptual; basado en los antecedentes de la investigación que son aquellos estudios, tesis realizadas por autores, donde se plantean una breve síntesis conceptual de las investigaciones realizadas, bases teóricas; basándose en teorías que han desarrollado modelos y/o síntesis que soporten la investigación y definición de términos, donde dan una explicación de los conceptos más usados de la investigación.

Capítulo III: relativo al marco metodológico, presenta el tipo de investigación y su diseño; así como también los procedimientos planteados para obtener información y la manera como se realizará el análisis e interpretación de la información obtenida a través de los instrumentos diseñados.

Capítulo IV: análisis y presentación de los resultados, en el cual se muestran ordenados, tabulados y graficados los datos obtenidos, así como también el análisis de los mismos.

Capítulo V: conclusiones y recomendaciones, las cuales son establecidas al culminar la investigación, de igual forma se presentan las referencias bibliográficas y los anexos correspondientes.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1.Planteamiento del problema

A nivel internacional los restaurantes han logrado posesionarse en el mercado alimenticio, estos actualmente representan grandes fuentes económicas, lo que a su vez genera ganancias y rentabilidad, por ello los restaurantes se van expandiendo cada día más. Algunos negocios aplican un control interno para mantener un orden en sus actividades y que todo funcione acorde a lo planeado, garantizando beneficios futuros. Este control interno es importante para mejorar y optimizar la gestión de cualquier empresa.

Mantilla (2005) define el control interno, como:

Un proceso, ejecutado por el consejo de directores, la administración y otro personal de una entidad, diseñado para proporcionar seguridad razonable con miras a la consecución de objetivos en la siguiente categoría: 1. Efectividad y eficiencia en las operaciones. 2. Confiabilidad en la información financiera. 3. Cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables. (pág. 14).

En Venezuela, los restaurantes representan un gran flujo económico para el país, generando empleos y aportando al crecimiento económico del mismo, por tal motivo no es conveniente el cierre de empresas de este tipo, ya que la tasa de desempleo aumentaría. En este sentido, las empresas deben comenzar a adoptar una actitud estratégica orientada hacia el éxito en el futuro que permita cada día cumplir con las funciones del departamento de almacén en el cual registran todas las mercancías que están en existencia.

En este tipo de empresas los inventarios representan una parte muy importante de los activos, constituyen el centro de todo esfuerzo productivo y la principal fuente

de sus ingresos, esta es un área muy susceptible a fraudes e irregularidades, por esa razón es importante y necesario que existan procedimientos de control interno adecuados.

En la mayoría de los restaurantes del Estado Anzoátegui, no manejan con claridad sus funciones o los procedimientos que deben de seguir para ciertas tareas, debido a que carecen de un control interno efectivo o deben de mejorarlo. Ciertos restaurantes no son organizados en sus actividades. Además, no suelen tener un buen manejo. Esto provoca una deficiencia en las actividades diarias. Los inventarios permiten mantener la operatividad de la organización por lo que necesitan de un constante control.

El control interno sobre los inventarios es importante, ya que los inventarios son el aparato circulatorio de una organización. Para el autor Brito (2004) señala que:

Los inventarios son el conjunto de bienes propiedad de una empresa que han sido adquiridos con el ánimo de volverlos a vender en los mismos estados en que fueron comprados, o para ser transformados en otros tipos de bienes y vendidos como tales. (pág.495).

En la ciudad de Anaco estado Anzoátegui se encuentra la empresa “Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A. RIF: J-30110367-0” ubicada en la avenida Mérida, calle Baralt, su actividad principal es la venta y compra de comida, mercancías de primera necesidad de los habitantes del sector, abrió sus puertas desde el año 1994, como una arepera y con el pasar de los años se convirtió en una pollera y en la actualidad ha tenido un crecimiento convirtiéndose en una de los restaurantes de mayor concurrencia en la comunidad.

Hoy en día dicha empresa ha venido presentando deficiencia en el departamento de almacén el cual provoca un colapso ya que no se lleva información

eficiente de los materiales, la causa de este inconveniente, es un manejo inadecuado por falta de normas y procedimientos para el control de dicho departamento y de una coordinación para el desarrollo laboral en el que se puede determinar que existe diferencia entre el inventario físico y el teórico llevado en el sistema contable.

Al investigar la manera en la cual la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., realiza sus operaciones se observa la ausencia de procedimientos adecuados lo cual ha ocasionado a la empresa consecuencias negativas, evidenciándose problemáticas en la toma física de inventario, donde surgieron diferencias al momento de conciliar la mercancía contada con el reporte emitido por el sistema, esto pudo haberse originado debido a la fuga de productos que presenta la empresa actualmente, esto en virtud a que todo el personal tiene acceso al área de almacén, es decir, no se encuentran segregadas las funciones en el área, esto puede ocasionar que parte del proceso contenga errores y no sean detectados a tiempo ya que no es verificado por un personal de mayor jerarquía.

En este sentido, otras de las variantes que afecta a la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., es que los pedidos de la mercancía lo elaboran sin tomar en cuenta las necesidades que tienen los materiales con su vida útil limitada, es decir, la caducidad de los productos, dicho pedido carece de una presentación adecuada para algunos materiales y los tiempos de entrega son retardados. De alguna manera y de forma inconsciente los trabajadores tendrán a pedir cada vez más productos por miedo a que existan faltantes, y casi nunca se considera el costo adicional que ello representará para la empresa.

En otro orden de ideas, se evidencia es que se confía demasiado en los proveedores, porque se ha trabajado con ellos durante mucho tiempo; lo que trae como consecuencia algunas de las siguientes situaciones; no entregan el peso facturado, no proporcionan la calidad establecida, no entregan la presentación (de

empaques o tamaños) establecidos, no entregan productos facturados. Es por eso que se requiere analizar los procedimientos de control interno de inventarios, para contribuir al manejo eficiente de los materiales.

De tal manera es imprescindible, recalcar la importancia que tiene un control interno del inventario, ya que estos constituyen una fuente de ingreso muy importante para este tipo de negocios, por lo tanto, se debe de tratar de disminuir todos los gastos incurridos durante la adquisición, almacenamiento y venta de los productos, y de esta manera se conseguirá aumentar los rendimientos económicos en esta empresa.

Tomando en cuenta las consideraciones anteriores, en la presente investigación se pretende dar respuestas y aportar posibles soluciones a las siguientes interrogantes:

¿Cuáles son las actividades de control interno del inventario de mercancía que actualmente sigue la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.?

¿Cuáles serán las deficiencias del control interno que limitan la capacidad de un desarrollo efectivo de los procesos relacionados con el inventario de mercancía de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.?

¿Cuáles son los lineamientos que permitirán optimizar los procedimientos del control interno del inventario de mercancía de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.?

1.2 Objetivos de la Investigación

1.2.1 Objetivo general

Analizar el procedimiento de control interno llevado a cabo al Departamento de Inventario aplicado a la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., Anaco estado Anzoátegui. (I Semestre 2020).

1.2.2 Objetivos específicos.

- Describir los procedimientos de control interno del inventario de mercancía que actualmente lleva la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.
- Diagnosticar las deficiencias del control interno que limitan la capacidad de un desarrollo efectivo de los procesos relacionados con el inventario de mercancía de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.
- Proponer lineamientos de control interno que permitan la corrección de deficiencia en el departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.

1.3 Justificación de la investigación

El control interno representa un pilar fundamental en las organizaciones, ya que su aplicación proporciona una seguridad razonable sobre las operaciones que se desarrollan, es necesario considerarlo como una herramienta indispensable en los procesos operativos y así realizar una efectiva administración. A través de este proceso se puede identificar, valorar y controlar los riesgos que podrían afectar a una entidad, por lo tanto, si no se detectan a tiempo y no se establecen controles preventivos, podría presentar dificultades que conllevan a un manejo inadecuado de sistemas y procedimientos.

La empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., depende, como toda empresa comercial de los ingresos para el funcionamiento en forma general, los cuales provienen de las ventas que las empresas realicen, y que a su vez las ventas dependen de los inventarios, ya que los inventarios de mercancía son los productos que se tienen para la venta directa. Es por ello que los inventarios forman parte crucial de una empresa, más aún si su actividad económica principal es la venta y compra de comida.

La presente investigación tendrá como finalidad, destacar la importancia que representa tener un adecuado control interno en el departamento de inventarios de mercancía, debido a que de ellos dependen los ingresos que van a obtener los restaurantes en este caso las empresas Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., al existir una efectiva administración de los inventarios se conoce con exactitud la cantidad de productos que requiere a diario para cubrir la demanda, así como también conocer el estado actual financiero de una empresa.

Para el desarrollo del trabajo de investigación se aplicará una investigación de campo, el tipo de investigación será descriptiva y analítica, debido a que se describirán todos los procesos administrativos del restaurante. También se evaluará el entorno del negocio, los registros y controles que se realizan. Se utilizarán encuestas dirigidas a los empleados del restaurante y al dueño del negocio, para conocer la problemática y de esa manera se obtendrá información real y fiable respecto a los problemas que presenta, esto servirá de apoyo para elaborar la propuesta.

El alcance social de este trabajo de grado, fue proporcionar información necesaria a través de lineamientos de control interno adaptados a las necesidades no sólo a, Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., sino a otras empresas con características similares que requieran de mejoras en sus procesos contables, específicamente en el área de inventarios siendo este último de gran importancia, ya

que es el activo que genera los principales ingresos de cualquier organización que comercialice.

A los investigadores simboliza un reto significativo para desarrollar y ahondar los conocimientos adquiridos durante su formación académica y ponerlas en práctica de forma eficaz, lo que conlleva a que se obtenga un crecimiento tanto personal como profesional

Por otra parte desde el punto de vista académico, constituyo un gran aporte para los futuros profesionales, que deseen ampliar sus conocimientos en la materia, cabe destacar que esta investigación servirá de referencia a estudios posteriores relacionados con el área.

Además, contribuyo a que los profesionales de contaduría pública que puedan aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera universitaria, ayudando al desarrollo de la región y con ello generar bases más sólidas aplicables en el ámbito laboral.

1.4 Sistemas de variables

Una variable es una propiedad que puede variar y cuya variación es susceptible de medirse u observarse. Al respecto el autor Sabino (2002), señala que “entendemos por variable cualquier característica o cualidad de la realidad que es susceptible de asumir diferentes valores, es decir, que puede variar, aunque para un objeto determinado que se considere puede tener un valor fijo”. (pág.26).

1.4.1 Conceptualización de las variables.

Según Pérez (2009). “Establecimientos de rasgos esenciales que expresa la variable a partir de la concepción teórica asumida”.

La conceptualización de las variables está encaminada a darle una definición que agrupe los diversos aspectos teóricos a las variables de estudio, con la intención de evitar desviaciones y surgimiento de ambigüedades en el desarrollo del trabajo de investigación, a través de señalamientos y conceptos expuestos por diversos autores.

1.4.2 Operacionalización de las variables

Para Balestrini (2002) La operacionalización de las variables:

Es el proceso a través del cual el investigador explica en detalle la definición que adoptara de las categorías y/o variables de estudio, tipos de valores (cuantitativo o cualitativo) que podrían asumir las mismas y los cálculos que se tendrían que realizar para obtener los valores de las variables cuantitativas. (Pág.23).

La operacionalización es un proceso que variara de acuerdo al tipo de investigación y de diseño. No obstante, las variables deben estar claramente definidas y convenientemente operacionalizadas. A continuación, se presenta el siguiente cuadro donde se describen las variables a estudiar relacionados con los objetivos específicos de la investigación. Luego la identificadas las variables procedemos a operacionalizarlas.

Tabla N° 1. Conceptualización de las Variables

Objetivos Específicos	Variable	Definición Conceptual	Fuente
1. Describir los procedimientos de control interno del inventario de mercancía que actualmente sigue la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	Procedimientos de control interno del inventario de mercancía que actualmente sigue la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	Tamayo y Tamayo (1998). El procedimiento consiste del seguimiento de una serie de pasos bien definidos que permitirán y facilitarán la realización de un trabajo de la manera más correcta y exitosa posible.	Bibliográficas y Fuentes Electrónicas
2. Diagnosticar las deficiencias del control interno que limitan la capacidad de un desarrollo efectivo de los procesos relacionados con el inventario de mercancía de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	Deficiencias del control interno que limitan la capacidad de un desarrollo efectivo de los procesos relacionados con el inventario de mercancía.	Catacora (1997). Define deficiencia, en virtud del desenvolvimiento de las empresas, la administración puede llegar a ser obsoleta si la gerencia de la empresa no renueva los métodos para lograr una mayor eficiencia, perdiendo estabilidad para el desarrollo natural de sus objetivos.	Bibliográficas y Fuentes Electrónicas
3. Proponer lineamientos de control interno que permitan la corrección de deficiencia en el departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	Lineamientos que permiten optimizar el control interno del inventario de mercancía de la Parrilla y Pollo el Deleite Criollo C.A.	Hidalgo (2010). Define lineamientos como un conjunto de medidas, normas y objetivos que deben representarse dentro de una organización.	Bibliográficas y Fuentes Electrónicas

Fuente: Paredes (2021)

Tabla N° 2. Operacionalización de las variables

Variable	Dimensión.	Indicador
Procedimientos de control interno del inventario de mercancía que actualmente sigue la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.	Administrativo Contable	<ul style="list-style-type: none"> • Información sobre: misión, visión, políticas, valores, estructura organizacional, dirección y control. • Estados financieros. • Estados de cuenta.
Debilidades del control interno que limitan la capacidad de un desarrollo efectivo de los procesos relacionados con el inventario de mercancía.	Administrativo Contable	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de Control Interno de inventario de mercancía. • Registro del almacén de mercancía. • Políticas para el almacenamiento de mercancía.
Lineamientos que permiten optimizar el control interno del inventario de mercancía de la Parrilla y Pollo el Deleite Criollo C.A.	Administrativo Contable	<ul style="list-style-type: none"> • Propuesta y lineamientos. • Actualización al personal del almacén. • Acondicionamiento del área de almacén

Fuente: Paredes (2021)

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

Como parte del marco teórico, los antecedentes de la investigación se refieren a la revisión de trabajos previos sobre el tema en estudio, que son realizados por instituciones de educación superior, lo que ayudara a entender un poco más el tema que se está desarrollando en este anteproyecto.

Para la realización del tema de estudio, se tomaron en consideración los siguientes antecedentes, los cuales serán de importancia para la estructuración de esta investigación.

Ochoa, M. y Gutiérrez, D. (2015), Realizó un trabajo titulado “**Estudios de Lineamientos para la optimización del control interno aplicados a la administración de inventario de la empresa PC Millenium, C.A.**”, para obtener el título de Licenciadas en Contaduría Pública, en el área de pregrado de la Universidad de Carabobo: donde se planteó como objetivo general estudiar los lineamientos para la optimización del control interno aplicados a la administración del inventario de la empresa PC Millenium, C.A. La metodología aplicada una investigación de campo de carácter descriptivo y para la recolección de la información efectuó una revisión documental, la observación directa y la entrevista no estructurada. En esta investigación de estudios de lineamientos concluyó en que hace hincapié a los errores detectados en la administración del inventario, los cuales son netamente de carácter humano. Los procedimientos de entrada, circulación y salidas del inventario efectuados por la empresa, no están debidamente fortalecidos en un Manual de

normas y procedimientos, lo cual dificulta que el personal involucrado no tenga claramente definidos los pasos y requisitos que se deben satisfacer.

Montilla, G. (2016) en su estudio titulado **“Evaluación del Control Interno de Inventarios en la Empresa Cauchos Avenida, CA.”** Contempló como objetivo general evaluar el sistema de control interno de los inventarios en la empresa antes mencionada, para lo cual fue necesaria la realización de una investigación de tipo descriptiva y con un diseño documental no experimental. El cual empleó un instrumento que consistió en llevar a cabo una entrevista dirigida al administrador y al contador de la empresa, así como también fundamentándose en la observación directa por parte del investigador. Lo que le permitió obtener las siguientes conclusiones, la empresa posee un sistema de control interno de inventario donde se observó que el mismo satisface las necesidades de que exista un lineamiento en la realización de las actividades para el manejo y el control de inventario, para ello cuentan con una documentación para el registro de salidas de mercancías, hallándose deficiencias en el control de entradas de mercancías ya que carecen de formas pre numeradas para las operaciones de compra, de la misma manera se hace necesario la división de funciones por parte del almacenista y el contador del almacén. Para poder lograr un efectivo sistema de control interno de inventarios se recomendó la implantación de la documentación respectiva al control de entradas de mercancías, así como también la creación de un cargo para la supervisión del almacén, de forma que el supervisor y el contador no sean la misma persona. La anterior investigación posee relación con el presente estudio en función de que ambas estudian la misma variable, resaltando la importancia de la existencia de un buen control interno del sistema de inventario, de igual modo proporciona información muy completa acerca de los métodos de valoración de inventarios, los cuales poseen características y propiedades muy diferentes entre ellos, con la finalidad de poder proveer un método según las necesidades de cada empresa. Todos los antecedentes descritos anteriormente reflejan la importancia que representa la existencia de un control interno de inventarios dentro

de toda empresa en especial las de índole comercial, por lo que se hace necesario que cada vez más autores investiguen sobre este tema y aporten sus conocimientos con el fin de que se logre la optimización de los mismos.

Benzaquen, J. (2017), en su trabajo de grado titulado **“Mejoras al sistema de inventarios del almacén general de la empresa Corporación Mega-chemical C.A. ubicada en el sector el progreso el limón estado Aragua”**, su objetivo general fue proponer mejoras al sistema de inventarios del almacén general de la empresa Corporación Mega-chemical C.A, esta es una investigación de Campo de carácter descriptivo, utilizando como instrumentos y técnicas de recolección de datos la entrevista, cuestionario, y la observación directa. Concluyendo que el control de los inventarios representa una de las funciones más importantes dentro del proceso de operaciones, ya que las principales complicaciones se presentan en el almacén de mercancía, debido a la desorganización existente en muchas empresas. El aporte de la investigación anterior al presente estudio es la información referente a que, el inadecuado manejo de los inventarios radica en la falta de conocimiento que tienen los empleados encargados de la mercancía, y que en parte es responsabilidad de la gerencia hacer llegar dicha información a los empleados para un mejor funcionamiento.

2.2 Bases teóricas

Las bases teóricas del estudio se dirigirán a caracterizar los aspectos teóricos relacionados con los controles internos del proceso almacén-inventario de una organización, y la forma de evaluarlos, así como lo relacionado con las normas y riesgos. Además, una breve definición de los términos básicos utilizados en el estudio, en función al análisis de los diferentes puntos de vista expuestos por diversos autores del área.

Según Arias (2006), señala que “las bases teóricas indican el desarrollo amplio de los conceptos y proposiciones que conforman el punto de vista o enfoque adoptado, para sustentar o explicar el problema planteado.” (pág. 107).

2.2.1. Control

Cepeda, G. (2001) establece que “el propósito de control es, en esencia, preservar la existencia de cualquier organización y apoyar su desarrollo; su objetivo es contribuir con los resultados esperados”. (p.101)

La función administrativa de control consiste en evaluar y corregir el desempeño de los trabajadores para asegurar que todos los objetivos y planes de la organización se estén llevando a cabo.

2.2.2. Control Interno

En las organizaciones se ha incrementado en los últimos años la necesidad de tener buenos controles internos que les permitan medir la eficiencia y productividad de sus operaciones administrativas y contables, en especial si se centran en las actividades básicas que realizan para ser más competitivas. Es por esta razón que Mantilla, F. (2005), define el control Interno como “un proceso, ejecutado por el consejo de directores, la administración y otro personal de una entidad, diseñado para proporcionar seguridad razonable con miras a la consecución de objetivos” (p. 74)

De igual forma Millán, J. (2008), ha definido el control interno bajo los siguientes términos:

Es el plan de organización y todos los métodos y procedimientos que adoptan la administración de una entidad para ayudar al logro del objetivo administrativo de asegurar, en cuanto

sea posible, la conducción ordenada y eficiente de su negocio, incluyendo la adherencia a las políticas administrativas, la salvaguarda de los activos, la prevención y detección de fraudes y errores, la corrección de los registros contables y preparación oportuna de la información financiera contable (P.214)

La responsabilidad de crear y mantener el sistema de control interno recae sobre la administración de la empresa. Pero a pesar de que se tome todo el cuidado para desarrollarlo y mantenerlo en forma adecuada, no podrá considerarse como totalmente eficaz ya que siempre estarán presentes las limitaciones inherentes; es decir aun cuando se desarrolle un sistema ideal de control, su eficacia depende de la competencia y confiabilidad del personal que los implemente.

2.2.2.1. El Propósito del Control Interno

Según Meigs (1994) el propósito del control interno:

“Es promover la operación, utilización de dicho control en la manera de impulsar hacia la eficaz eficiencia de la organización, esto se puede interpretar que el cumplimiento de los objetivos de la empresa, los cuales se pueden ver perturbados por errores y omisiones, presentándose en cada una de las actividades cotidianas de la empresa, viéndose afectado el cumplimiento de los objetivos establecidos por la gerencia” (Pag.120).

Siempre se toma en cuenta los controles internos cuando existen en la empresa ciertas situaciones irregulares que saben que existen, pero se les escapa de las manos a la administración de la empresa. Por medio de este punto de vista al tener trazados los objetivos se tiene la idea de alcance de dicho control, es decir, estableciendo que es lo que se quiere conseguir, permitiendo encontrar ciertas ventajas que guiarán a la empresa a mejorar las operaciones las cuales oriente al logro de los planes ya establecidos.

2.2.2.2. Objetivos del Control Interno

Según Meigs, W. (1994), los objetivos son los siguientes:

- Proteger los activos en contra del desperdicio, el fraude y el uso ineficiente.
- Promover la exactitud y la confiabilidad de los registros contables.
- Alentar y medir el cumplimiento de las políticas de la empresa.
- Evaluar la eficiencia de las operaciones. (p. 178)

Hernández W. y Ortiz N. (2007), señalan los dos primeros objetivos conducen hacia los objetivos específicos del control, que son los siguientes:

1. Integridad: Permite asegurar que se registren todas las transacciones en el periodo al cual corresponden.
2. Existencia: Permiten asegurar que solo se registren operaciones que afecten la institución. Los siguientes controles aseguran el cumplimiento del objetivo de existencia.
3. Exactitud: En todo intercambio o transacción, existe una consideración acerca de las cantidades que se están traspasando. Bajo controles internos adecuados, los registros contables deben ser anotados en los libros por el valor que realmente representan.
4. Autorización: Un adecuado control interno no puede procesar transacciones que no se encuentren autorizadas por algún funcionario competente. Este objetivo debe establecer los límites al

inicio, continuación o finalización de una operación contable con base en políticas y procedimientos establecidos.

5. Custodia: Estos objetivos se establecen para tratar de controlar el uso o disposición no autorizada de los activos de la empresa. (Pág. 28).

De lo anterior depende que una empresa o institución debe regirse por objetivos, ya que ellos proporcionan un sentido de dirección claro, sin ellos los individuos al igual que las organizaciones tienden a la confusión, de la misma manera ayudan a la evaluación del progreso obtenido pues un objetivo claramente establecido, medible y con una fecha específica, fácilmente se convierte en un estándar de desempeño que permite a los individuos evaluar sus progresos. Por lo tanto, los objetivos son una parte esencial del control.

2.2.2.3. Características del Control Interno.

El Instituto Mexicano de Contadores Públicos (1994), a través de su

“Manual de Normas y Procedimientos de Auditoría” identifica las características del Control Interno:

- Adecuada división de las responsabilidades y funciones.
- Suficientes registros y autorizaciones que proporcionan un control contable razonable sobre el activo, pasivo y sobre los ingresos y gastos.
- Coherencia de las responsabilidades y funciones de cada uno de los departamentos de la organización.

- Calidad del personal proporcional a las responsabilidades que les corresponde.

2.2.2.4. Componentes del Control Interno

La definición de control interno se entiende como el proceso que ejecuta la administración con el fin de evaluar operaciones específicas con seguridad razonable en tres principales categorías: Efectividad y eficiencia operacional, confiabilidad de la información financiera y cumplimiento de políticas, leyes y normas. El control interno posee cinco componentes que pueden ser implementados en todas las organizaciones de acuerdo a las características administrativas, operacionales y de tamaño; los componentes son: un ambiente de control, una valoración de riesgos, las actividades de control (políticas y procedimientos), información y comunicación y finalmente el monitoreo o supervisión.

2.2.3. Inventario

El inventario es una relación ordenada de bienes y existencias de una entidad o empresa, a una fecha determinada. Contablemente es una cuenta de activo circulante que representa el valor de las mercancías existentes en un almacén.

Según Millar (2000) establece que “los inventarios es algunos de los problemas de contabilidad más difíciles, tanto en teoría como en la práctica”. (p.580)

La palabra inventario significa el asentar ordenadamente los bienes y/o valores encontrados en una persona o un lugar. La política de inventario que se establece influye grandemente sobre los disponentes para que estos realicen su análisis de las cantidades de materiales que se requiere: y para cuando se requieren. Los encargados de estas funciones deben tomar en cuenta lo que se comprende como inventario, para realizar sus compras en magnitudes acordes sin sobre cargar los almacenes.

La gestión de inventarios es cambiante debido a su entorno, así es que requiere de una administración por la cual sea posible planear o implementar métodos o sistemas que ayuden a la reducción de los mismos. Los inventarios normalmente son extensos o en algunos casos especiales se llegan a ver muy reducidos, o bien, se encuentra material equivocado en el sitio inadecuado.

Es importante destacar que los inventarios son importantes para los fabricantes en general, varía ampliamente entre los distintos grupos de industrias. La composición de esta parte del activo es una gran variedad de artículos, y es por eso que se han clasificado de acuerdo a su utilización en los siguientes tipos:

2.2.3.1. Tipos

Gaither y Fraizer (2000) expresan que “los inventarios o Stocks son la cantidad de bienes o activos fijos que una empresa mantiene en existencia en un momento determinado, el cual pertenece al patrimonio productivo de la empresa” (p. 348).

Los inventarios de acuerdo a las características físicas de los objetos a contar, pueden ser de los siguientes tipos:

2.2.3.1.1. Inventario de Materia Prima.

Comprende los elementos básicos o principales que entran en la elaboración del producto. En toda actividad industrial concurren una variedad de artículos (materia prima) y materiales, los que serán sometidos a un proceso para obtener al final un artículo terminado o acabado. A los materiales que intervienen en mayor grado en la producción se les considera “Materia Prima”, ya que su uso se hace en cantidades lo suficientemente importantes del producto terminado. La materia prima, es aquel o

aquellos artículos sometidos a un proceso de fabricación que al final se convertirá en un producto terminado.

2.2.3.1.2. Inventario de Productos en Proceso.

Consiste en todos los artículos o elementos que se utilizan en el actual proceso de producción, es decir, son productos parcialmente terminados que se encuentran en un grado intermedio de producción y a los cuales se les aplico la labor directa y gastos indirectos inherentes al proceso de producción en un momento dado.

2.2.3.1.3. Inventario Productos Terminados.

Son aquellos artículos o productos transferidos por el departamento de producción al almacén de productos terminados por haber este alcanzado su grado de terminación total y que a la hora de la toma física de inventarios se encuentren aun en los almacenes, es decir, los que todavía no han sido vendidos. El nivel de inventarios de productos terminados va a depender directamente de las ventas, es decir su nivel está dado por la demanda.

2.2.3.1.4. Inventario de Materiales y Suministros

En el Inventario de materiales y suministros se incluye:

- Materias primas secundarias, sus especificaciones varían según el tipo de industria, un ejemplo; para la industria cervecera es: sales para el tratamiento de agua.
- Artículos de consumo destinados para ser usados en la operación de la industria, dentro de estos artículos de consumo los más importantes son los

destinados a las operaciones, y están formados por los combustibles y lubricantes, estos en las industrias tiene gran relevancia.

- Los artículos y materiales de reparación y mantenimiento de las maquinarias y aparatos operativos, los artículos de reparación por su gran volumen necesitan ser controlados adecuadamente, la existencia de estos varía en relación a sus necesidades.

2.2.3.2. Tipos de inventarios que se manejan en un Restaurante

Los tipos de inventarios que aplican en el restaurante son los siguientes: Materia prima, productos en proceso, productos terminados, de máximos y mínimos, físico, inicial y final, entre otros.

A continuación, se detallan algunos de los inventarios de materia prima que se manejan en el almacén del restaurante:

- **Carnes:** Parte comestible de los músculos de animales, como puede ser: Vaca, oveja, cerdo y se aplica también a animales de corral, caza, de pelo y plumas, declarados aptos para el consumo humano.
- **Mariscos:** Un marisco o fruto del mar es, en gastronomía, un animal marino invertebrado comestible. En esta definición se incluyen normalmente los crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos, percebes, etc.), moluscos (mejillones, almejas, entre otros).
- **Frutas y Verduras:** Conjunto de frutos comestibles que se obtienen de plantas cultivadas o silvestres, las cuales poseen un sabor y aroma intensos.

- Pastas: Alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la harina.
- Lácteos: incluye alimentos como la leche y sus derivados procesados, generalmente fermentados, como queso y crema.
- Embutidos: Generalmente es una pieza de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada) que es introducida en piel, por ejemplo: Longanizas y chorizos, entre otros.
- Grasas: Entre las grasas comestibles se mencionan: Manteca, la margarina, la mantequilla y Aceites.
- Bebidas Alcohólicas y no alcohólicas: Se refiere a cualquier líquido que se ingiere para calmar la sed, como el agua pura, aguas gaseosas y bebidas que contienen etanol.

2.2.3.3. Métodos de Valuación de Inventarios.

Existen distintos métodos de valuación de inventarios, cada uno de acuerdo al tipo de actividad de la empresa. Cada empresa debe seleccionar el método de valuación de inventarios que más se adecue a su operación y sus características, tomando en cuenta que debe ser aplicado consistentemente.

La adopción de un método de valuación de inventarios es un factor importante para la determinación de la valuación de los inventarios y el resultado de las operaciones.

2.2.3.3.1. Método PEPS.

Método primero que entra primero que sale (PEPS), según el autor Catacora, F. (1997), dice que el método PEPS, “asume que el costo de los productos vendidos o consumidos está determinado por el costo más antiguo, ya que fueron los primeros costos que ingresaron al inventario” (p.154).

De acuerdo a esto, se puede entender entonces, que las empresas que utilizan dicho método de valuación persiguen el fin de vender en primer lugar la mercancía más antigua esto para evitar que existan productos en el almacén con deterioro o en su defecto obsoletos, y que al valorar el inventario de acuerdo a los últimos costos obtendrían una situación más real de los costos actuales.

2.2.3.3.2. Método Promedio Ponderado.

Método promedio, según Redondo (2004), dice que “es posible que en teoría sea el más ilógico de los métodos pues presupone que el costo de ventas y el del inventario final están compuestos por una parte del costo de todas las mercancías compradas o producidas” (p.370).

Al utilizar este método es posible que se presenten variaciones en los costos reales y los costos promedios que son utilizados para la determinación del costo de venta y valuación de inventarios, esto aplica cuando la rotación de los inventarios es baja. Pero a pesar de ello el mismo autor citado anteriormente llega a la conclusión de que este método es de muy fácil control y a través de este se evitan grandes desniveles que el método PEPS ocasiona cuando se presentan fluctuaciones en los costos.

2.2.3.4. Método de Valuación de inventarios Utilizado en un Restaurante

Es necesario realizar un adecuado análisis y evaluación de las características del restaurante antes de decidir que método de valuación de inventarios se utilizara, dentro de las características que se deben tomar en cuenta están:

- ✓ La clase de industria o empresa.
- ✓ El tipo de inventario que posee.
- ✓ La rotación de inventarios.
- ✓ Los niveles de existencia de inventarios.

El método más recomendable para valuar los inventarios en un restaurante es el de Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS), debido al tipo de inventario que se maneja en este tipo de empresas. Al utilizar este método, se venderán o enviarán a producción las mercancías o los insumos que entraron al almacén en el orden que fueron comprados o ingresados, por lo tanto si existe una adecuada rotación de inventarios, los costos reflejados en los estados financieros serán los costos actuales de las mercancías.

2.2.3.5. Método de registro de los inventarios.

Los métodos registro de inventario son el conjunto de normas, métodos y procedimientos que se utiliza para planificar y controlar los productos que se utilizan en la empresa, de manera que esta pueda funcionar eficazmente. Este permitirá conocer la cantidad de artículos, estimar cuando hay que reabastecerlos y conciliar las existencias físicas con las registradas en la documentación, los dos principales sistemas de registro de inventario son el sistema físico o periódico y el sistema continuo o perpetuo.

2.2.3.5.1. Método de registro de inventario periódico.

Sistema de inventario físico o periódico, Horngren (2003) dice que:

“Al utilizarlo la empresa no mantiene un registro continuo de las mercancías en existencia. En lugar de ello, al finalizar el período se hace un conteo físico de las mercancías en existencia y aplica los costos unitarios apropiados para determinar el costo del inventario final. Se utiliza para contabilizar partidas de inventario de bajo costo unitario”. (pág.52).

El autor menciona que este inventario también es conocido como sistema físico, ya que se apoya en el conteo físico real del inventario realizado al final del ejercicio económico, por lo que no se mantiene un registro continuo del inventario disponible debido al alto costo que representa su realización, es generalmente utilizado para contabilizar la mercancía con costos unitarios bajos.

2.2.3.5.2. Método de registro de inventario permanente o perpetuo.

Sistema de inventario continuo o perpetuo, Horngren, C. (2003) dice que:

“Al utilizarlo, la empresa mantiene un registro continuo de cada artículo en inventario, de esta forma los registros muestran las mercancías disponibles en todo momento. Los registros perpetuos son útiles para preparar estados financieros mensuales, trimestrales u otros estados intermedios. La empresa puede determinar el costo del inventario final y el costo de las mercancías vendidas directamente de las cuentas, sin tener un conteo físico de las mercancías.” (pág.52).

Según lo que describe el autor en el inventario perpetuo, mantiene un registro continuo de las operaciones relacionadas con el inventario, porque las cuentas muestran el inventario disponible ofreciendo un alto grado de control ya que los

registros de la mercancía están actualizados, permitiendo una mejor toma de decisiones en lo que se refiere a cantidades a comprar, precios y términos de venta a ofrecer.

2.2.3.6. Importancia.

El inventario desempeña un papel de gran importancia para cualquier negocio. El buen manejo que se tenga de este aportara los siguientes beneficios:

- **Ámbito, Clientes:** Permite optimizar de cara al consumidor; reduce los tiempos de entrega y despacho. En consecuencia, se cubren las necesidades del cliente en menor tiempo; permite mantener una reserva de inventario para afrontar las fluctuaciones en la demanda.
- **Ámbito, Proceso productivo:** Evita que se interrumpa el proceso productivo ante la falta de materia prima.; Sirve para equilibrar el flujo de entrada y de salida.; son una red de seguridad en momentos de inestabilidad durante el suministro de materiales
- **Ámbito, Toma de decisiones:** Los libros y hojas de trabajo facilitan la recopilación de información clave para la gerencia.; Ayudan a predecir el momento exacto en que se debe adquirir nueva materia prima, así como la cantidad precisa.; Permite establecer un cronograma de producción.
- **Ámbito, costos:** Comprar anticipadamente suaviza el impacto de la inflación en cada compra.; Las compras en grandes cantidades suelen favorecer el coste final con ofertas y descuentos.; Planificar las compras permite buscar con mayor cautela al mejor proveedor.

2.2.3.7. Clasificación de Inventarios

Gaither y Fraizer (*op. cit.*) explican además que los inventarios se clasifican en:

- Codificación de los materiales.
- Clasificación de materiales por “ABC” o Pareto.
- Clasificación de materiales por criticidad.

2.2.3.7.1. Codificación de Materiales

El problema de la codificación surge de las posibles maneras de llamar a un mismo material. Un ejemplo son los rodamientos, frecuentemente llamados en la práctica, cojinetes, molineras, a pesar de ser en realidad cosas distintas. Un buen sistema de codificación debe presentar las siguientes características:

- Los materiales deben ser identificados rápidamente y sin ambigüedades.
- Los materiales equivalentes deben ser identificados mediante referencias cruzadas.
- El código debe tener la longitud mínima que permita clasificar todos los artículos existentes y previstos.
- En lo posible, el código debe ser arborizado o jerarquizado de manera de facilitar la agrupación de los materiales y su búsqueda.

- En general, los códigos puramente numéricos facilitan la automatización y son preferidos por los usuarios, aunque esto no es limitativo.
- El código debe ir siempre acompañado de una descripción de longitud limitada y de formato preestablecido, así como de una indicación clara de la unidad de medida que se emplea.

2.2.3.7.2. Clasificación de Materiales por "ABC" o PARETO

La aplicación del sistema de costos ABC en una empresa para el control de inventarios se empieza por la clasificación en grupos de artículos así:

- **Artículos A:** Son aquellos en los que la empresa tiene la mayor inversión, estos representan aproximadamente el 10% de los artículos del inventario que absorben el 80% de la inversión. Estos son los más costosos o los que rotan más lentamente en el inventario y por lo tanto justifican las máximas medidas de control.
- **Artículos B:** Son aquellos que les corresponde la inversión siguiente en términos de costo. Consisten en el 30% de los artículos que requieren el 15% de la inversión. Las medidas serán menos complejas.
- **Artículos C:** Son aquellos que normalmente en un gran número de artículos correspondientes a la inversión más pequeña. Consiste aproximadamente del 60% de todos los artículos del inventario, pero solo el 5% de la inversión de la empresa en inventario. El objetivo principal en cuanto al control puede ser minimizar el gasto que significa mantener el control.

Aquí los porcentajes mencionados son solo indicativos, ya que varían según el tipo de sistema. Lo que es realmente importante es el concepto de que el mayor esfuerzo en la realización de la gestión de inventario debe ser hecho sobre una cantidad pequeña de materiales, que son los "A" y sobre un porcentaje importante de artículos, que son los "C"; es aceptable realizar una gestión menos rigurosa y por tanto, más económica.

El diferenciar el inventario en artículos "A", "B" y "C" permite que la empresa determine el nivel y los tipos de procedimientos de control de inventario necesarios.

El control de los artículos "A" del inventario debe ser muy intensivo por razón de la inversión considerable que se hace. A este tipo de artículos se les debe implementar las técnicas más sofisticadas y estrictas de control de inventario.

En los artículos "B" se pueden controlar utilizando técnicas menos sofisticadas pero eficientes en sus resultados.

En los artículos "C" el control que se realiza es mínimo, no es obligatorio un control rígido sobre ellos, pues esto aporta poco valor a la empresa y a sus utilidades y sí puede aumentar sus gastos operativos ya que aumenta el tiempo que el personal encargado tarde en realizar dicha labor.

Debe tenerse en cuenta que el modelo de costeo ABC de control de inventario no tiene aplicación en todas las empresas, ya que ciertos artículos de inventario que son de bajo costo, pueden ser definitivos en el proceso de producción y no son de fácil consecución en el mercado, es por ello que necesitan una atención especial.

El control que se ejerce en este sistema se relaciona directamente con el control que se hace de los costos, ya que, al tener una mejor distribución de los inventarios, el

costo de almacenaje, mantenimiento, vigilancia, pérdidas y obsolescencia se pueden contrastar de una mejor forma.

2.2.3.7.3. Clasificación de Materiales por Criticidad

Un factor adicional que se debe tomar en cuenta a la hora de diseñar un sistema de gestión de inventarios es la criticidad de los materiales, el impacto que produce la carencia del producto sobre el nivel de ventas de una empresa. El asignar a cada producto un orden de prioridades permitirá:

- Fijar altos factores de servicio deseados solo a productos críticos, compensando los altos costos que esto conlleva y fijar factores de servicio más bajos a productos menos críticos.
- Hacer matrices de valor de uso-criticidad, de manera de obtener elementos de decisión a la hora de escoger las políticas más adecuadas en gestión de inventarios.

2.2.4. Almacén.

Al respecto, Romero, A. (1995) define el almacén como:

“El lugar donde se depositan o guardan mercancías, repuestos, suministros, etcétera, y gozan de una gran importancia”. Se puede decir que el almacén es una unidad de servicio de la estructura orgánica y funcional, con objetivos bien definidos de resguardo, custodia y control de abastecimiento de materiales y productos. (pág.213).

Según Morante P. (2005), estable que:

“El almacén es “un lugar especialmente estructurado y planificado para custodiar, proteger y controlar los bienes de activo fijo o variable de la empresa, antes de ser requeridos para la administración, la producción o la venta de artículos o mercancías”. (pág.42).

Es gracias a ellos que se realizan las operaciones y actividades necesarias para suministrar los materiales o artículos en condiciones óptimas de uso y con oportunidad, de manera de evitar paralizaciones por falta de ellos o inmovilizaciones de capitales por sobre existencias.

2.2.4.1. Principios Básicos del Almacén.

Los siguientes principios son básicos para todo tipo de almacén:

- La custodia fiel y eficiente de los materiales o productos debe encontrarse siempre bajo la responsabilidad de una sola persona en cada almacén.
- El personal de cada almacén debe ser asignado a funciones especializadas de recepción, almacenamiento, registro, revisión, despacho y ayuda en el control de inventarios.
- Debe existir una sola puerta, o en todo caso una de entrada y otra de salida (ambas con su debido control).
- Hay que llevar un registro al día de todas las entradas y salidas.
- Es necesario informar a control de inventarios y contabilidad todos los movimientos del almacén (Entradas y salidas) y a programación de y control de producción sobre las existencias.

- Se debe asignar una identificación a cada producto y unificarla por el nombre común y conocido de compras, control de inventario y producción.
- La identificación debe estar codificada.
- Cada material o producto se tiene que ubicar según su clasificación e identificación en pasillos, estantes, espacios marcados para facilitar su ubicación. Esta misma localización debe marcarse en las tarjetas correspondientes de registro y control.
- Los inventarios físicos deben hacerse únicamente por personal ajeno al almacén.
- Toda operación de entrada o salida del almacén requiere documentación autorizada según sistemas existentes.
- La entrada al almacén debe estar prohibida a toda persona que no esté asignada a él, y estará restringida al personal autorizado por la gerencia o departamento de control de inventarios.
- La disposición del almacén deberá ser lo más flexible posible para poder realizar modificaciones pertinentes con mínima inversión.
- Los materiales almacenados deberán ser fáciles de ubicar.
- La disposición del almacén deberá facilitar el control de los materiales.

- El área ocupada por los pasillos respecto de la del total del almacenamiento propiamente dicho, debe ser tan pequeña como lo permitan las condiciones de operación.

Cada uno de los principios mencionados es de gran importancia para que un almacén cumpla con los objetivos establecidos y mantenga un nivel razonable de control interno, que le permita un buen desenvolvimiento en sus operaciones y actividades diarias.

2.3 Bases legales

Las bases legales según Pérez (2009) “Es el conjunto de leyes, reglamentos, normas, decretos, etc., que establecen el basamento jurídico sobre el cual se sustenta la investigación” (pág.65).

2.3.1 Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (CRBV). Publicada en Gaceta Oficial N° 5.908 el 19 de febrero de 2009

Artículo 112. Todas las personas pueden dedicarse libremente a la actividad económica de su preferencia, sin más limitaciones que las previstas en esta Constitución y las que establezcan las leyes, por razones de desarrollo humano, seguridad, sanidad, protección del ambiente u otras de interés social. El Estado promoverá la iniciativa privada, garantizando la creación y justa distribución de la riqueza, así como la producción de bienes y servicios que satisfagan las necesidades de la población, la libertad de trabajo, empresa, comercio, industria, sin perjuicio de su facultad para dictar medidas para planificar, racionalizar y regular la economía e impulsar el desarrollo integral del país.

En este artículo se consagra el derecho a la libre empresa con las limitaciones que la ley pueda imponer, es decir, todo ciudadano puede emprender cualquier actividad económica basándose en esta constitución y tendrá la protección y el incentivo del estado venezolano de manera tal, de poder lograr un crecimiento, lo que quiere decir es que el estado promoverá la iniciativa privada de manera de lograr y garantizar la producción de bienes y servicios a sus ciudadanos.

Artículo 117. Todas las personas tendrán derecho a disponer de bienes y servicios de calidad, así como a una información adecuada y no engañosa sobre el contenido y características de los productos y servicios que consumen; a la libertad de elección y a un trato equitativo y digno. La ley establecerá los mecanismos necesarios para garantizar esos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios, los procedimientos de defensa del público consumidor, el resarcimiento de los daños ocasionados y las sanciones correspondientes por la violación de estos derechos.

Se trata de que todas las personas tengan el derecho de disfrutar de bienes y servicios de calidad sin engaños de los contenidos de los productos que se están adquiriendo u ofertando además de manera libre en su elección o escogencia, cumpliendo con las normas, reglamentos o leyes mínimas para su aprobación para la comercialización.

Artículo 118. Se reconoce el derecho de los trabajadores y trabajadoras, así como de la comunidad para desarrollar asociaciones de carácter social y participativo, como las cooperativas, cajas de ahorro, mutuales y otras formas asociativas. Estas asociaciones podrán desarrollar cualquier tipo de actividad económica, de conformidad con la ley. La ley reconocerá las especificidades de estas organizaciones, en especial, las relativas al acto cooperativo, al trabajo asociado y su

carácter generador de beneficios colectivos. El Estado promoverá y protegerá estas asociaciones destinadas a mejorar la economía popular y alternativa.

Este artículo hace referencia a las iniciativas de los trabajadores y trabajadoras y de la comunidad en general por desarrollar asociaciones de carácter social y participativo, y que estos serán reconocidos, promovidos y protegidos por el Estado Venezolano de manera de fomentar la economía popular alternativa.

2.3.2 Normas Internacionales de Contabilidad (NIC's 2). Inventarios. Publicada en Gaceta Oficial N°162/004 del 12 de diciembre de 2006.

1 Prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

Esta norma señala que los inventarios son activos poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación; en proceso de producción con vistas a esa venta; o en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

2.3.3. La norma NIC 29, Información Financiera en Economías Hiperinflacionarias (2014)

1 La presente norma será de aplicación a los estados financieros, incluyendo a los estados financieros consolidados, de una entidad cuya moneda funcional es la moneda correspondiente a una economía hiperinflacionaria.

La aplicación de esta norma viene dada en virtud de las economías inflacionarias presente en el país. Como se menciona en esta norma una moneda pierde su poder de compra a una velocidad tan grande que cualquier comparación entre las cifras procedentes de transacciones y otros acontecimientos ocurridos en diferentes momentos, incluso dentro de un mismo periodo contable. Por tanto es preferible que todas las empresas que se vean afectadas por los efectos inflacionarios apliquen los lineamientos descritos en esta normativa desde la misma fecha en que comienza su ejercicio económico. El estado de hiperinflación viene indicado por las características del entorno económico del país.

2.3.4 Código de Comercio (CCo). Gaceta N° 475. Extraordinaria del 21 de diciembre de 1955.

El Código de Comercio publicado en Gaceta Oficial N° 475 de fecha 21 de diciembre de 1955, se define como la normativa que rige las obligaciones en materia comercial y mercantil que producen los comerciantes. (Artículo 1).

Esta normativa señala en su artículo 32 que entre las obligaciones contables que deben tener las empresas son la de registrar sus operaciones en tres (3) libros contables: diario, mayor e inventario. Además, podrá llevar todos los libros auxiliares que se estimare conveniente para una mejor claridad en las operaciones.

El artículo 33 expresa que los libros de diario e inventario no podrán ponerse en uso hasta que no hayan sido previamente identificados ante un Tribunal o Registro Mercantil.

En libro diario, tal como lo indica el artículo 34, se asentarán todas aquellas operaciones que realice el comerciante diariamente, en donde cada partida debe mostrar claramente su saldo deudor o acreedor según sea el caso, o también pueden ser expresadas mensualmente mediante totales en las cuentas siempre que se conserven los documentos. De igual manera los comerciantes que vendan al detal y directamente al consumidor deben asentar diariamente un resumen de las compras y ventas hechas al contado y detalladamente las que se realicen a créditos con sus respectivos pagos y cobros.

En cuanto al libro de inventario el artículo 35 establece que la empresa al comenzar sus operaciones y al final de su ejercicio económico debe hacer una descripción estimatoria de todos sus bienes tangibles e intangibles, asimismo el inventario debe cerrarse con el balance y las cuentas de ganancias y pérdidas, lo que debe indicar con exactitud las ganancias obtenidas y las y pérdidas sufridas.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

De acuerdo con el autor Arias (2016), “una vez efectuada la operacionalización de las variables y definidos los indicadores es hora de seleccionar las técnicas e instrumentos de recolección de datos correspondientes para verificar la hipótesis o responder las preguntas formuladas.” (pág.69)

En este sentido surge lo que se denomina marco metodológico el cual corresponde las técnicas e instrumentos de recolección de datos, además de cómo se analizó la información recolectada según los elementos definidos previamente; nivel, tipo y diseño de la investigación.

3.1 Nivel de investigación.

Según Arias (2006), señala que la investigación descriptiva “consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación ubican la profundidad de los conocimientos se refiere.” (pág.25)

Es por ello que el presente estudio se enmarco en un tipo de investigación descriptiva, puesto que se va a trabajar en base a realidades de hecho, que surgieron en la organización como consecuencia de la situación actual que presenta el proceso del control interno en el departamento de inventario, de acuerdo a las normativas y tácticas implementados por la empresa, para verificar la confiabilidad de la información con la cual se está trabajando.

3.2 Diseño de la investigación.

Según Arias (2006), expresa que el diseño documental es:

Un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas. Como toda investigación, el propósito de este diseño es el aporte de nuevos conocimientos. (pág.27)

Según Arias (2006), expresa que el diseño de campo “es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna”. (pág.31)

Por lo antes descrito, el diseño de investigación que se utilizó para la realización del siguiente trabajo será documental y de campo debido a que la mayor parte de la información se va a obtener directamente del lugar donde se encuentran los hechos en el departamento de inventario de la empresa; Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., cabe resaltar que la operacionalización de las variables fue uno de los instrumentos que impulso la adopción del mismo.

3.3 Población y Muestra.

3.3.1 Población.

Según el autor Sabino (2009) describe la población como: “Un conglomerado el cual es analizado y da origen a los datos de la investigación “(pág.22). Es decir, que la población a ser estudiada sobre un fenómeno particular, debe poseer características comunes para que los datos obtenidos de ella sean confiables.

La población de análisis o estudio en esta investigación se conformó por cuatro (4) personas que están relacionadas con el departamento de inventario de mercancía, de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., (1) un jefe de administración y contabilidad, (2) analistas contables, más un (1) un asistente. La población definida e identificada comprenden de forma conjunta los elementos íntegros con características comunes, brindando confiabilidad al estudio a realizar.

3.3.2 Muestra.

Según el autor Sabino (2006), afirma que “La muestra es el conjunto de elementos representativos de una población, con los cuales se trabaja realmente en el proceso de investigación.” (pág.30).

De lo anterior se puede señalar que la muestra resulta de extraer del universo o población, un conjunto de unidades que represente la conducta de la población en su totalidad. En el presente estudio no se utilizará un proceso de muestreo porque la misma población constituida por una unidad de análisis administrativa y contable se convierten por sí mismas en un todo, y al ser una población de análisis tan pequeña no requerirá entonces de una técnica de muestreo.

Según el autor Arias, F. (2012), señala:

Si la población, por el número de unidades que la integran, resulta accesible en su totalidad, no será necesario extraer una muestra. En consecuencia, se podrá investigar u obtener datos de toda la población objetivo, sin que se trate estrictamente de un censo. (pág. 83).

3.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.

3.4.1. Técnicas de Recolección de Datos.

Las técnicas de recolección de datos vienen dadas por los procedimientos y condiciones dirigidos a recabar toda la información necesaria para concretar la investigación. Según Arias (2006), las técnicas de recolección de datos “son las distintas formas de obtener información.” (pág.53)

Entre las técnicas de recolección de la información que se utilizarán en la recolección de los datos se encuentran las siguientes:

3.4.1.1 Análisis Documental.

Mediante esta técnica se consultaron bibliografías que permitieron obtener datos teóricos para el desarrollo del trabajo de investigación. El autor De La Mora (2006), señala que: “La recopilación y análisis documental se trata de revisar aquella información estadística y de opinión contenida en informes, anuarios estadísticos, estudios ya realizados y textos que aborden aspectos de la realidad local que vamos a investigar.” (pág. 50).

3.4.1.2 Observación directa.

De acuerdo al autor Arias (2003), expresa que la observación directa “consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación pre-establecidos.” (pág.67).

Esta modalidad dio a la investigación la facilidad de percibir la realidad del objeto de investigación, directamente del escenario en el que se desarrolla; esta

técnica de recolección de información, representará un método sistemático y confiable, ya que permitirá obtener información clara y precisa acerca del desarrollo de cada una de las actividades que se ejecutan dentro del departamento de inventario y acerca de la situación presente en el almacén de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., a través de la cual se evaluarán las variables que inciden directamente la evolución optima del inventario.

3.4.1.3. Encuesta.

De acuerdo con el autor Sabino (2007), define la encuesta como “requerir información a un grupo socialmente significativo de personas acerca de los problemas en estudio para luego, mediante un análisis de tipo cuantitativo, sacar las conclusiones que se correspondan con los datos recogidos.” (pág.78).

La técnica descriptiva logro identificar a profundidad la situación de la organización objeto de estudio, esta estará compuesta por (10) preguntas de fácil interpretación, realizadas a la muestra de la investigación.

3.4.2 Instrumentos de recolección de datos.

Según Arias (2006), establece que los instrumentos “son los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información. Ejemplos; fichas, grabadores, guías de entrevista, entre otros.” (pág.45). los instrumentos de recolección de información utilizados en el presente proyecto fueron los siguientes:

3.4.2.1 Revisión documental.

Según Arias (2012). “Los instrumentos usados al momento de realizar una revisión documental son diversos los más empleados son los libros, referencias,

revistas e incluso papeles de trabajo relativos al tema motivo de investigación.” (pág.69) Este instrumento es propio de la técnica de Análisis Documental y consistió en recabar la mayor cantidad de información posible de los textos, leyes y publicación oficiales referentes al tema de investigación.

3.4.2.2 Guía de observación.

Según Tamayo (2004) define a la guía de observación como:

Un formato en el cual se puede recolectar los datos en sistemáticas y se pueden registrar en forma uniforme, su utilidad consiste en ofrecer una revisión clara y objetiva de los hechos, agrupa los datos según necesidades específicas, se hace respondiendo a la estructura de las variables o elementos del problema. (pág.172).

Se empleó con el fin de apuntar los aspectos más significativos que condujeran al logro de los objetivos planteados en la investigación. Además, para captar las opiniones del personal a los fines de detectar las fallas en el proceso de facturación. Además, se emplearon el uso de pen drive, grabadora, lápices entre otros, son instrumentos de gran utilidad que se utilizaron para ir investigando, transcribiendo, guardando e imprimiendo todo lo referente al tema de estudio.

3.4.2.3. Cuestionario.

La información obtenida debe ser en gran detalle y con objetividad, las mismas surgieron a través de la aplicación de un cuestionario, el cual es definido por Hernández, Fernández y Baptista (2006), en los siguientes términos: “Tal vez sea el instrumento más utilizado para recolectar los datos, consiste en un conjunto de preguntas respecto de una o más variables a medir”. (pág.310). Así para la presente investigación, el cuestionario estará constituido por diez (10) preguntas con dos

opciones de respuestas (Si o No), que facilitará el manejo estadístico de los datos, con el propósito de obtener información general de las funciones y el proceso de control interno del Departamento de Almacén-Inventarios.

3.5. Técnicas de análisis y procesamiento de datos

El procesamiento de datos según, Arias (op. Cit), es aquel en el cual “se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuera el caso” (pág.111).

3.5.1. Estadística descriptiva.

Tienen por objeto fundamental describir y analizar las características de un conjunto de datos, obteniéndose de esa manera conclusiones sobre las características de dicho conjunto y sobre las relaciones existentes con otras poblaciones, a fin de comprobarlas. No obstante, puede no solo referirse a la observación de todos los elementos de una población (observación exhaustiva) sino también a la descripción de los elementos de una muestra (observación parcial).

3.5.2. Flujograma

El Flujograma, consiste en representar gráficamente hechos, situaciones, movimientos o relaciones de todo tipo, por medio de símbolos. Según Gómez Cejas (1997) “Es un diagrama que expresa gráficamente las distintas operaciones que componen un procedimiento o parte de este, estableciendo su secuencia cronológica”.

Según su formato o propósito, puede contener información adicional sobre el método de ejecución de las operaciones, el itinerario de las personas, las formas, la distancia recorrida, el tiempo empleado, etc.

CAPITULO IV

ANALISIS DE LOS RESULTADOS

Esta etapa, de carácter técnico, involucra la introducción de cierto tipo de operaciones ordenadas y estrechamente relacionadas entre ellas, que facilitaron la realización de interpretaciones significativas de los datos que se obtuvieron mediante la aplicación del cuestionario a la muestra seleccionada.

En este sentido, esta fase de desarrollo de esta investigación, comprende además de la incorporación de algunos lineamientos generales para el análisis e interpretación de los datos, su codificación y tabulación; sus técnicas de presentación y el análisis estadístico que se introdujeron a los mismos.

Tal como lo refiere Méndez (1995), “El propósito del análisis es resumir las observaciones llevadas a cabo de forma tal que proporcione respuestas a las interrogantes de investigación” (P. 127). Asimismo, se permitió visualizar las actividades de control interno del inventario de mercancía, para así desarrollar el segundo objetivo específico de esta investigación, y de esta manera diagnosticar las deficiencias de control interno y como último objetivo específico de esta investigación, se propone lineamientos de control interno que permitan la corrección de deficiencia en el departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C. A.

A continuación, se presentan los resultados arrojados en función de la aplicación de los instrumentos, los resultados fueron organizados, tabulados y analizados de acuerdo a la naturaleza del instrumento y su correspondencia con los objetivos de la investigación.

4.1. Historia de la empresa

En la ciudad de Anaco Estado Anzoátegui se encuentra la empresa “Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A. RIF: J-30110367-0” ubicada en la avenida Mérida, calle Baralt, su actividad principal es la venta y compra de comida, mercancías de primera necesidad de los habitantes del sector, abrió sus puertas desde el año 1994, como una arepera y con el pasar de los años se convirtió en una pollera y en la actualidad ha tenido un crecimiento convirtiéndose en una de los restaurantes de mayor concurrencia en la comunidad.

4.1.1. Objetivo de la empresa

La empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., tiene como objetivos:

- Tomar decisiones estratégicas, administrativas y financieras, velando por los intereses de la empresa y el aumento sostenible de su valor.

- Dirigir, coordinar y controlar las actividades de la empresa a fin de garantizar su funcionamiento operativo.

- Gestionar los recursos financieros y materiales de la empresa, atendiendo de manera oportuna y eficiente, los requerimientos de las diversas áreas y vigilando el cumplimiento de las leyes, normas y reglamentos aplicables a fin de mantener la operatividad.

- Proporcionar a las diferentes unidades el recurso humano competente que se requiera para la eficiente ejecución de sus funciones, de manera oportuna y garantizando un ambiente laboral positivo que conlleve al logro de los objetivos de la organización.

- Gestionar las actividades operativas de la empresa, a fin de garantizar su continuidad y el logro de la satisfacción del cliente.

- Administrar, instalar y mantener en óptimo funcionamiento la infraestructura informática de la empresa para lograr su uso eficiente.

4.1.2. Funciones.

La empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., tiene como función principal ofrecer y dar a conocer todos los servicios a los clientes, ya sea un menú especial o un alquiler de los espacios, ofrecer un entorno atractivo para que los clientes y el personal pueda recrearse, además llamar el interés del público con eventos y promociones.

4.1.3. Misión

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo un servicio con la más alta calidad, donde se sobre pasen las expectativas de nuestros clientes y ser un espacio de trabajo que permita la realización personal y el desarrollo de sus colaboradores en el grupo.

Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar a un precio justo.

4.1.4. Visión

Ser el mejor restaurante a nivel regional y nacional, ser reconocidos y preferidos a nivel nacional, como un grupo de trabajo original, sólido y profesional.

4.1.5. Estructura organizativa.

Se encuentra organizada por un gerente general; departamento de contabilidad, departamento de compras, inventarios, nominas, limpieza y seguridad. Tiene por objeto la compra y venta de alimentos y bebidas en general, incluyendo bebidas alcohólicas, gaseosas, no alcohólicas y cualquier otro tipo de bebida, compra-venta de todo producto comestible, venta de todo producto alimenticio y todo tipo de actividades lícitas, ya sean comerciales, industriales, mercantiles, agropecuarias, de servicio y a toda actividad permitida por la ley.

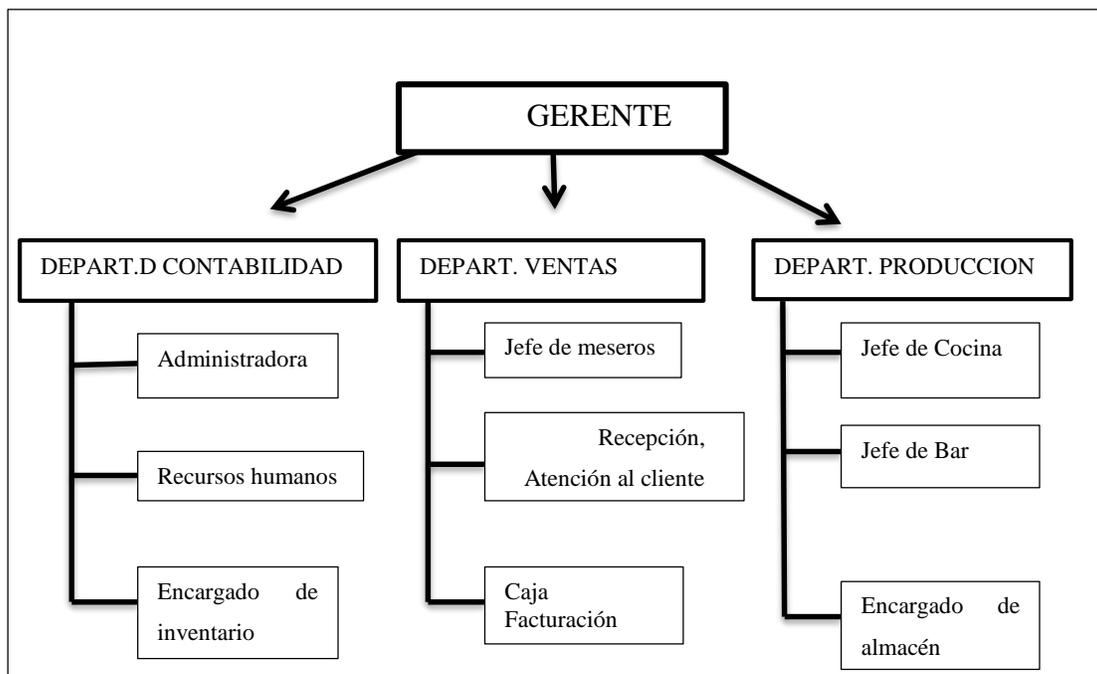
Las actividades operacionales las dirige el Gerente General, quien es el responsable de implantar políticas de compras que beneficien la empresa, evaluar y seleccionar proveedores, controlar el inventario, manejar la recepción, almacenamiento y despacho del almacén, establecer estrategias de ventas, control de créditos a clientes, así como determinar precios y promociones en el menú.

En el departamento de Administración se controla la exactitud y seguridad de los datos contenidos en los registros de las operaciones comerciales y contables, realizar el manejo contable de la empresa, pagar a proveedores, realizar cobranzas, controlar gastos y egresos, mantener comunicación con los bancos y revisar el movimiento en los mismos.

El departamento de Recursos Humanos, se encarga de realizar el reclutamiento, selección y contratación del personal requerido por la empresa, coordinar la elaboración y pago de nóminas y demás beneficios de los trabajadores en conformidad con la ley, elaborar y resguardar los expedientes del personal que labora en la organización, obtener las solvencias ante los respectivos organismos del estado.

El departamento de Seguridad, Salud Laboral y Mantenimiento, es el responsable de diseñar, proponer y divulgar las políticas de seguridad de la empresa, realizar inspecciones periódicas de seguridad, establecer normas de seguridad alineadas con las políticas, dotar uniformes y equipos de protección personal a los trabajadores, llevar control de suministros en el área de mantenimiento.

Figura N°1. Organigrama general de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.



Fuente: Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.

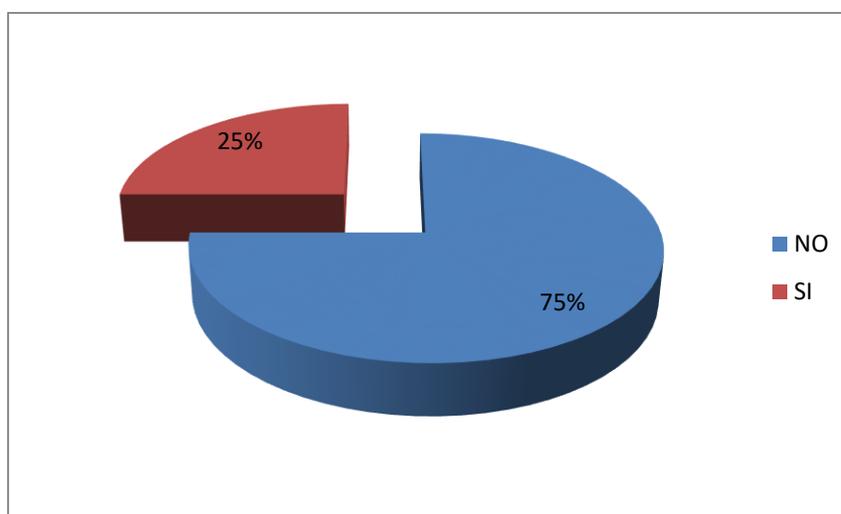
4.2. Identificar las actividades de control interno del inventario de mercancía que actualmente sigue la empresa parrilla y pollo el Deleite Criollo, C.A.

Ítems N° 1 ¿Tiene usted conocimiento de la cantidad exacta de mercancías que se encuentra en la empresa?

Tabla N° 3 Conocimiento de la cantidad de mercancías que existe en la empresa

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	25
NO	3	75
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N°1: Conocimiento de la cantidad de mercancías que existe en la empresa.**

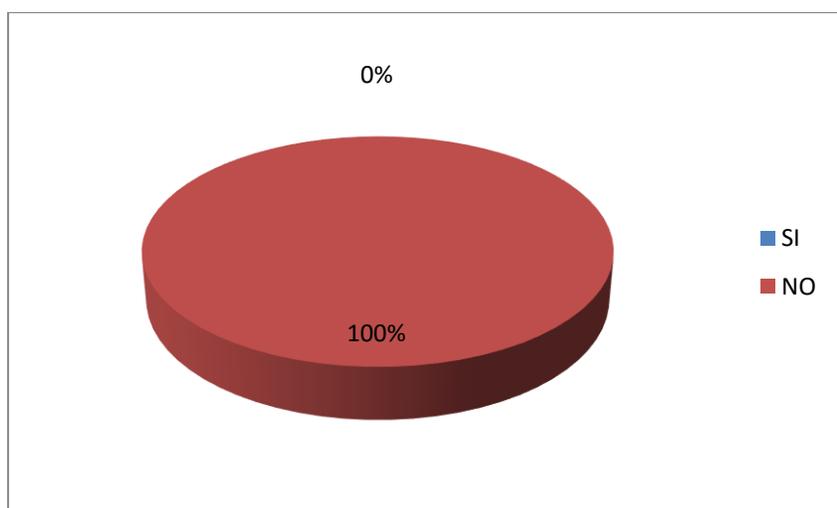
De las personas encuestadas el 25% señaló que tiene conocimiento de la cantidad exacta de mercancías que se encuentra en la empresa, mientras que el 75% restante señaló lo contrario. A través de los resultados se puede evidenciar que es menor la proporción de personas que conocen las cantidades exactas de mercancías que posee la empresa, lo que denota que no existe una divulgación del control que se realiza sobre el inventario.

Ítems N° 2 ¿Se encuentra clasificada la mercancía dentro del almacén?

Tabla N° 4. Clasificación de la Mercancía dentro del almacén

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI		0
NO	4	100
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N° 2. Clasificación de la Mercancía dentro del almacén.**

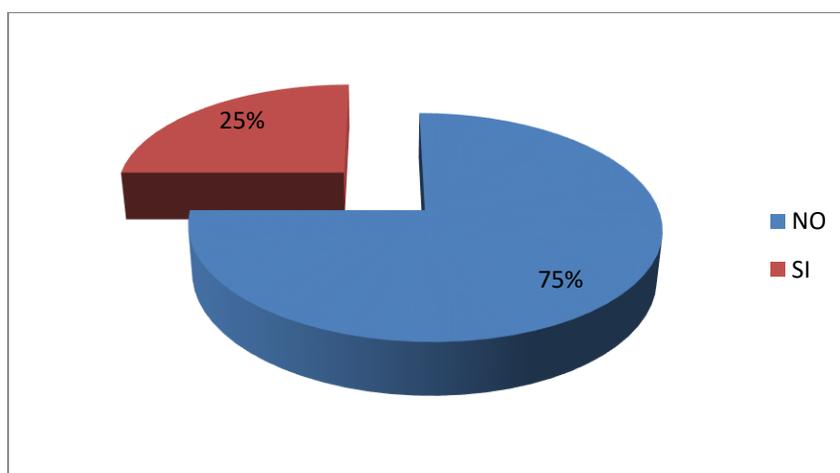
El 100% de las personas encuestadas señalaron que no existe una clasificación de la mercancía dentro del almacén. En este resultado se puede destacar que no existe un orden del inventario, por lo que es frecuente encontrar dentro del mismos productos de distinta categoría en un mismo lugar, situación que ha traído como consecuencia tardanzas en la entrega de las mercancías o que muchas veces se haya dejado de vender un producto por pensar que no había, cuando en realidad estaba fuera de su lugar.

Ítems N° 3 ¿la mercancía con fecha de vencimiento cerca es la primera en salir?

Tabla N° 5. Ubicación de la Mercancía según su fecha de vencimiento.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	25
NO	3	75
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N° 3. Ubicación de la Mercancía según su fecha de vencimiento.**

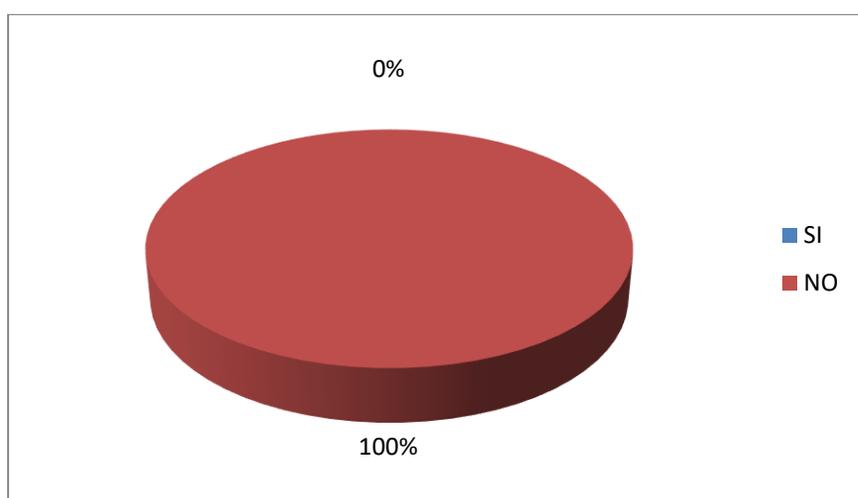
De las personas encuestadas el 25% señaló que la mercancía con fecha de caducación se encuentra en las primeras en salir, mientras que el 75% restante señaló lo contrario. A través de este resultado se constata que no existe un ordenamiento de la mercancía de acuerdo a su rotación, lo que, incrementado a la falta de orden en el inventario, ha ocasionado dificultades en la gestión del mismo tales como pérdida de la mercancía, ya que no se maneja el método PEPS, primeras entradas, primeras salidas.

Ítems N° 4 ¿Existe control de la documentación que se maneja en el almacén?

Tabla N° 6. Control de la documentación que se maneja en el almacén.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI		0
NO	4	100
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N°4: Control de la documentación que se maneja en el inventario.**

El 100% de las personas encuestadas señalaron que no existe control de la documentación que se maneja en el almacén. A través de este resultado se puede evidenciar que existen deficiencias en la gestión de los documentos relativos a la recepción y entrega de mercancías y control de las existencias, por lo que justifica el hecho que el personal encargado del inventario en su mayoría desconozca cuáles son las cantidades por cada rubro que realmente existen en el mismo.

Ítems N° 5; Se realizan inventarios periódicos de las mercancías existentes en la empresa?

Tabla N° 7. Realización de inventarios periódicos de las mercancías existentes en la empresa.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	2	50
NO	2	50
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

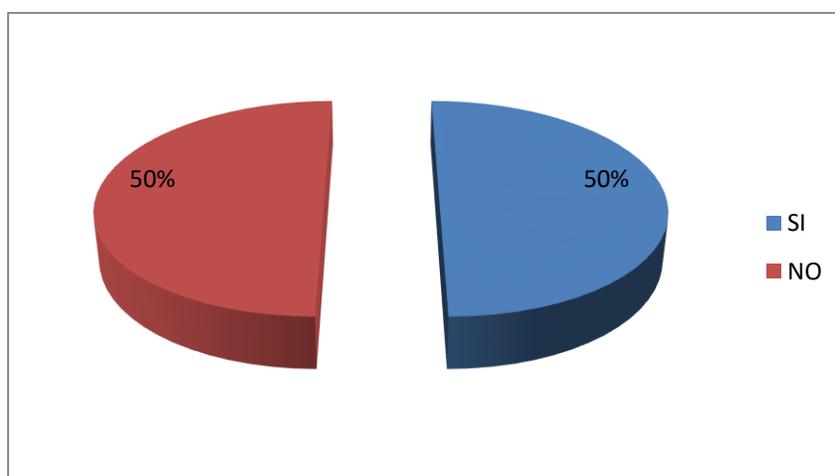


Gráfico N°5: Realización de inventarios periódicos de las mercancías existentes en la empresa.

De las personas encuestadas el 50% señaló que se realizan inventarios periódicos de las mercancías existentes en la empresa y el otro 50% restante señaló lo contrario. A través de este resultado se puede evidenciar que, aunque los inventarios son realizados, existe dentro de la empresa personal de nuevo ingreso que no tiene conocimiento de esta realidad, esto implica que este tipo de personal debe ser capacitado en todo el proceso de elaboración de inventarios, previo a la fecha de ejecución de esta actividad.

Ítems N° 6 ¿Se lleva un registro de las salidas de mercancías que se efectúan a diario en la empresa?

Tabla N° 8. Registro de las salidas de mercancías que se efectúan a diario en la empresa.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	75
NO	1	25
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

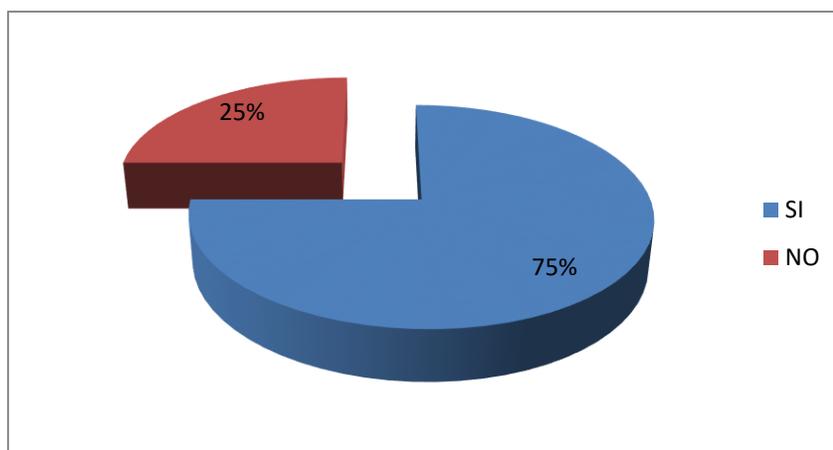


Gráfico N° 6. Registro de las salidas de mercancías que se efectúan a diario en la empresa.

De las personas encuestadas el 75% señaló que se lleva un registro de las salidas de mercancías que se efectúan a diario en la empresa, mientras que el 25% restante señaló lo contrario. Este resultado demuestra que no todo el personal tiene como política registrar las salidas de mercancías del almacén, razón que justifica que los registros contables no coincidan con la documentación de la empresa.

Ítems N° 7 ¿Las salidas de mercancías coinciden con la facturación de la empresa?

Tabla N° 9. Coincidencia de la salida de mercancías con la facturación de la empresa.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0
NO	4	100
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

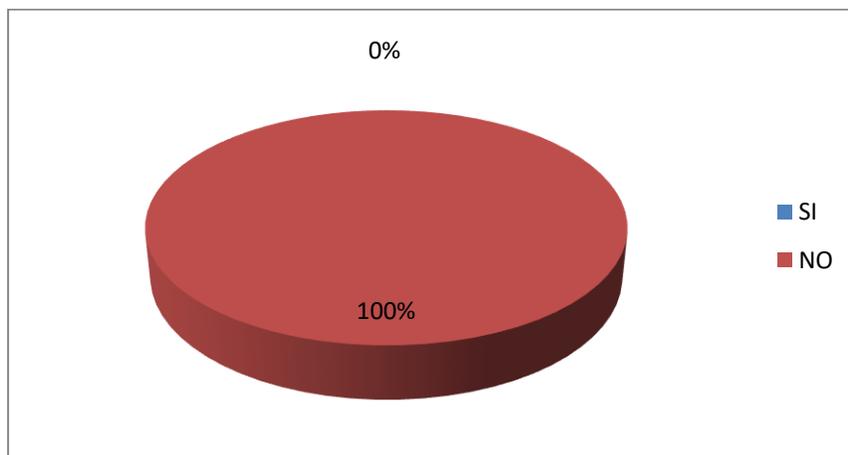


Gráfico N°7. Coincidencia de la salida de mercancías con la facturación de la empresa.

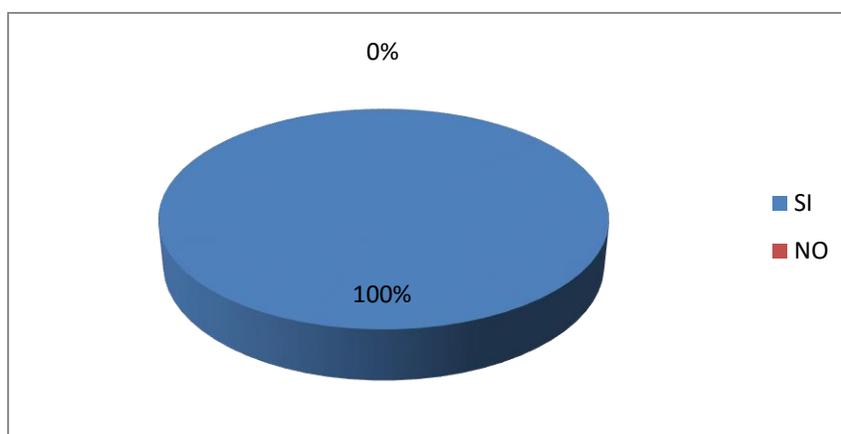
El 100% de las personas encuestadas señalaron que las salidas de mercancías no coinciden con la facturación de la empresa, debido a que la salida de platos en el restaurante es menor que la salida de mercancía del almacén

Ítems N° 8 ¿Consideras que el manejo actual del inventario ha traído pérdidas monetarias para la empresa?

Tabla N° 10 Pérdidas monetarias por el manejo actual del inventario.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	4	100
NO	0	0
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N° 8. Pérdidas monetarias por el manejo actual del inventario.**

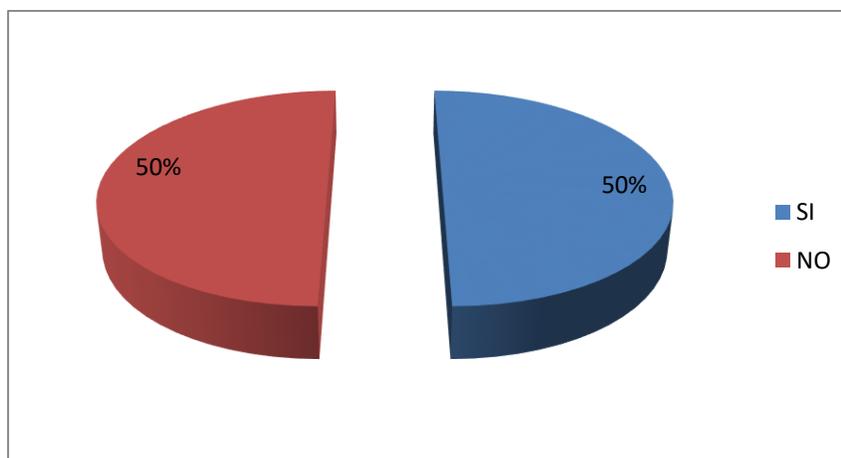
El 100% de las personas encuestadas señalaron que el manejo actual del inventario ha traído pérdidas monetarias para la empresa. Este resultado muestra cómo las debilidades encontradas en la gestión del inventario han ocasionado que se dañe mercancía por pasar mucho tiempo en almacén, incrementando gastos ya que esa mercancía se tiene que reponer, otra pérdida monetaria es que al dañarse algunas de la mercancía en almacén esto tare como consecuencia que algunos platos del menú no puedan estar disponible para la venta hasta que llegue la mercancía nueva.

Ítem N° 9 ¿la persona que recibe la mercancía la mide, la pesa y comparan las cantidades contra la factura y verifica las fechas de vencimiento?

Tabla N° 11. Control de llegada de mercancía.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	2	50
NO	2	50
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N° 9. Control de llegada de mercancía.**

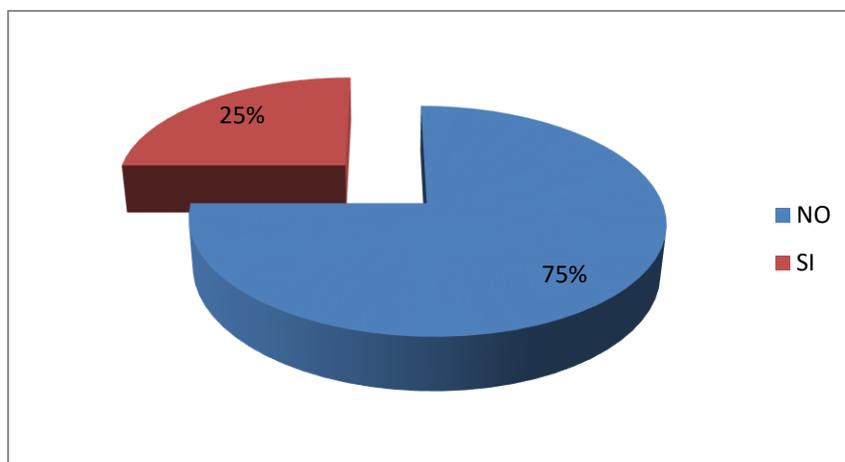
De las personas encuestadas el 50% señaló que se realizan un control de llegada de las mercancías y el otro 50% restante señaló que al momento de la entrega de la mercancía reciben la factura mas no comparan con lo solicitado, esto trae como consecuencia problemas con los proveedores y un descontrol en la entrada de mercancía

Ítem N° 10 ¿ingresan al sistema todos los productos de las compras con base a las facturas?

Tabla N° 12. Control de entradas al sistema con base a las facturas.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	50
NO	3	50
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N° 10. Control de entradas al sistema con base a las facturas.**

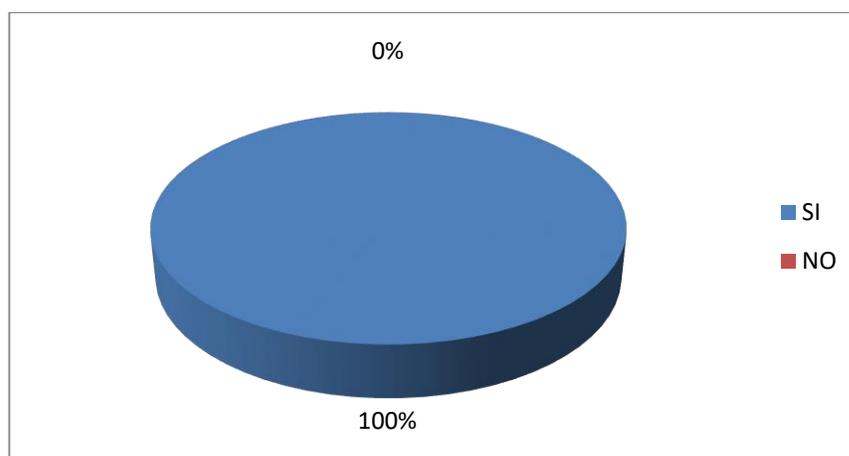
De las personas encuestadas el 75% señaló que no se lleva un registro de entradas al sistema con base a las facturas, esto trae causa como consecuencia desconfianza del sistema, al cargar una entrada de mercancía sin tener ningún soporte que lo valide.

Ítem N°11 ¿Existe un departamento de compras debidamente organizado?

Tabla N°13. Departamento de compras.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	4	100
NO	0	0
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N° 11. Control de entradas al sistema con base a las facturas.**

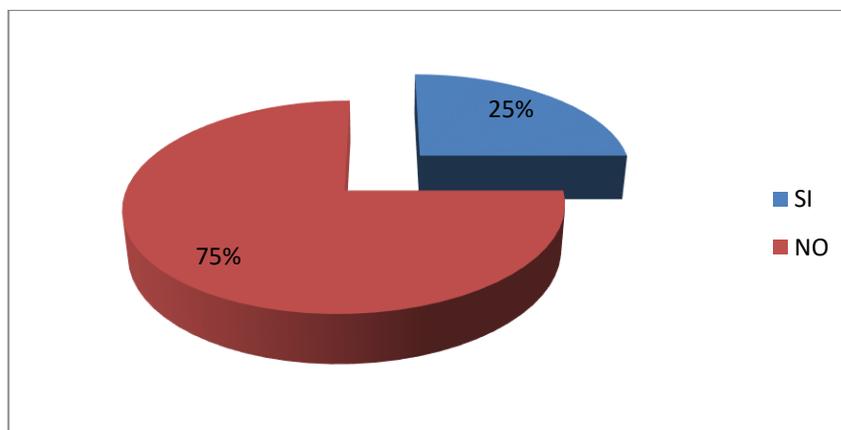
De las personas encuestadas el 100% señaló que si cuentan con un departamento de compras bien organizado el cual tiene su lista de proveedores y realizan semanalmente sus cotizaciones para ser presentadas al gerente general para así poder sucesivamente ser aprobadas y realizar las compras.

Ítem N°11 ¿están autorizadas las personas que pueden emitir requisiciones?

Tabla N°14. Personas autorizadas para emitir requisiciones.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	25
NO	3	75
TOTAL		100

Fuente: Paredes (2022).

**Gráfico N° 12. Personas autorizadas para emitir requisiciones.**

De las personas encuestadas un 75% establece que no hay un personal autorizado para emitir las requisiciones, esto quiere decir que cualquier empleado del departamento de cocina puede pedir algún producto faltante, esto da como consecuencia un descontrol en el área de entrada a la cocina, esto quiere decir no se maneja con exactitud los gastos de mercancía que ellos proceden.

4.3. Diagnosticar las deficiencias del control interno que limitan la capacidad de un desarrollo efectivo de los procesos relacionados con el inventario de mercancía de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.

Para el cumplimiento de este objetivo, de acuerdo a lo observado de forma directa, la cual fue plasmada en fichas; y la recolectada en el cuestionario, se realizó una comparación para tener una perspectiva más clara de las desviaciones que está sufriendo el control interno contable del inventario de mercancía de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C. A. Tomando como base los resultados obtenidos a través de la aplicación de la encuesta al personal que labora en el área en estudio, permitieron diagnosticar las debilidades y fortalezas del proceso almacén inventarios de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo C.A, donde se puede realizar una comparación entre estos dos factores.

Tabla N°15. Descripción de las debilidades y fortalezas del procedimientos de control interno llevado a cabo en el departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.

FORTALEZAS (F)	DEBILIDADES (D)
F.1 Elaboración de inventarios periódicos	D1: Desconocimiento de la cantidad de mercancía existente en la empresa
F.2 Elaboración de órdenes de compras	D2: Falta de clasificación de la mercancía en el almacén
F.3 Un buen departamento de compras	D3: Desorden en el almacén
	D4: Falta de control sobre la documentación D5: Desconocimiento del personal en el manejo de inventarios y del software implementado para ello
	D6: Discrepancias entre las existencias en el software contable y

	las cantidades en físico
	D7: Descontrol en las salidas de mercancías
	D8: Pérdidas monetarias para la empresa
	D9: Afectación a las ventas
	D10 Mal procedimiento al recibir la mercancía
	D 11. Descontrol de las facturas que ingresan del inventario.

Fuente: Paredes (2022)

A continuación, se muestra un cuadro donde se hizo una recopilación de lo que está sucediendo actualmente en la empresa y lo que realmente debe ser:

Tabla N°16. Tabla comparativa.

SER	DEBER SER
No existen lineamientos de control interno en el departamento de inventario	Además de existir unos lineamientos de políticas, normas y procedimientos contables para los inventarios, este debe ser conocido por cada uno de los trabajadores del restaurante y aplicado en el día a día de las operaciones de la misma.
No se aplica ningún método de inventario	El método más recomendable para evaluar los inventarios en un restaurante es el de Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)

<p>El encargado del almacén de Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C. A., recibe la mercancía, no revisa la factura y tampoco la carga al sistema.</p>	<p>Establecer funciones donde la persona que recibe y revisa la mercancía, sea distinta a la que se encargue de cargarla al sistema y del registro de la misma.</p>
<p>No se refleja en los registros contables de forma oportuna, los ajustes por recuentos físicos.</p>	<p>Se deben realizar los recuentos físicos más a menudo para que se pueda reflejar en los registros contables, las posibles diferencias que se deriven de dichos recuentos físicos</p>
<p>Se carece de un sistema de control para las entradas y salidas del inventario.</p>	<p>El departamento de contabilidad debe diseñar una tarjeta que tendrá el encargado del almacén, donde llevará el control de la mercancía que entra y sale del inventario, en la cual se describa número de cantidades, precio, método de valuación, etc.</p>
<p>Se maneja un solo inventario llamado “inventario general”</p>	<p>Se debe de manejar diferentes tipos de inventario, en donde se clasifiquen de la siguiente manera: carnes, frutas y verduras, lácteos, embutidos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas entre otros.</p>
<p>Los trabajadores de cocina pueden pedir requisiciones de un producto que les haga falta</p>	<p>El deber ser es que el encargado de almacén haga su lista de compra y la entregue a su</p>

	supervisión y el mismo encargarse si en el transcurso de la semana hay que reponer alguna mercancía. De esta manera se lleva un control preciso de las compras.
El tiempo de rotación de los inventarios es el siguiente: - Los artículos con fecha de vencimiento no se rotan	Se debe establecer un mínimo de cada producto para saber el tiempo preciso que deberían rotarse, con esto se evita tener mercancía en exceso y en peligro de caducar.
La facturación no coincide con la mercancía entregada al departamento de cocina.	La facturación debe coincidir de la siguiente manera; si el departamento de cocina solicito lechuga, en las comandas del restaurante debe hacer facturación de ensaladas.

Fuente: Paredes (2022)

Con la información del cuadro anterior se observaron las variaciones existentes entre la información suministrada por la población seleccionada, y lo que es la realidad de Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A., lo que realmente se está realizando; se puede decir entonces, que la empresa tiene una notable deficiencia en lo que conforma su control interno contable, lo cual conlleva a una serie de situaciones que repercuten directamente a la parte financiera y económica de la empresa

4.4. Proponer lineamientos de control interno que permitan la corrección de deficiencia en el departamento de inventario de la empresa Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A.

4.4.1. Lineamientos que debe seguir el encargado del almacén

- Es el encargado de asignar las responsabilidades del personal a su cargo.
- Se encarga de la supervisión de la entrada y salida de materiales en el almacén
- Verifica la codificación y registro de mercancías que ingresa al almacén.
- Elabora en conjunto con el jefe de compras la programación semanal de la mercancía que necesita el almacén.
- Supervisa la clasificación y organización de la mercancía en el almacén.
- Elabora órdenes de compra para la adquisición de materiales e informa a la unidad de compras.
- Supervisa los niveles de existencia de inventario.

Tabla N°17. Lineamientos para solicitar productos.

NRO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD A REALIZAR
1	Encargado de almacén	Revisa la cantidad de productos que tiene en existencia para proceder a solicitar.
2	Encargado de almacén	A través de una requisición de compra, solicita el producto

		que necesita, esta debe ir firmada por él.
3	Encargado de almacén	Traslada la requisición de compra gerencia para la debida autorización.
4	Gerente general	Recibe la requisición de compra, revisa y firma de autorizado.
5	Encargado de almacén	Traslada la requisición de compra autorizada por la gerencia al área de compras.
6	Encargado de compras	Firma de recibido el documento una vez que haya verificado que esté autorizado por gerencia.
7	Encargado de almacén	Recibe la copia firmada por el encargado de compras y procede a archivarla

Fuente: Paredes (2022)

Tabla N°18. Flujograma de procedimientos para solicitar productos.

N	ACTIVIDAD	REALIZADO POR	GERENTE	ALMACÉN	COMPRAS
1	Revisa la cantidad de productos que tiene en existencia en el almacén.	Encargado de almacén		1	
2	Solicita producto que necesita a través de una requisición de compras.	Encargado de almacén		2	
3	Traslada la requisición de compra a Gerencia para que la autorice.	Encargado de almacén		3	
4	Recibe requisición de compra, revisa y firma de autorización.	Gerente General	4		
5	Traslada la requisición de compra autorizada por gerencia al departamento de contabilidad	Encargado de almacén			5
6	Firma de recibido el documento una vez que haya verificado que gerencia autorizo.	Encargado de compras			6
7	Recibe la copia firmada por el encargado de compras y procede a archivarla.	Encargado de compras		7	

Fuente: Paredes (2022)

Tabla N°19. Lineamientos para la compra de productos.

NRO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD A REALIZAR
1	ENCARGADO DE COMPRAS	Recibe la requisición de compra de productos.
2	ENCARGADO DE COMPRAS	Procede a cotizar con tres proveedores como mínimo
3	ENCARGADO DE COMPRAS	Traslada al Contador las tres cotizaciones para la toma de decisión
4	JEFE DE CONTABILIDAD	Recibe las cotizaciones y revisa para proceder a seleccionar el indicado.
5	JEFE DE CONTABILIDAD	Traslada la cotización a la gerencia para la autorización
6	GERENTE GENERAL	Recibe y revisa la cotización y procede a firmar de autorizado.
7	ENCARGADO DE COMPRAS	Recibe la cotización firmada y autorizada por la gerencia y emite una orden de compra para solicitar los productos.
8	ENCARGADO DE COMPRAS	Archiva copia de Orden de Compra.

Fuente: Paredes (2022)

4.4.2. Formato a utilizar en los procedimientos para compra de productos

Cuadro N°1. Cotizaciones

Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A. Anaco	COTIZACION		
Rif J30110367-0	NO. 00001		
FECHA: _____			
NOMBRE PROVEEDOR: _____ RIF: _____			
CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	TOTAL		

Validez de la oferta: 30 días 45 días 60 días

Termino de compra: _____

Forma de pago: _____

Autorizado por: _____

Original: Departamento de compras

Duplicado: Administración

Triplicado: Contabilidad

Fuente: Paredes (2022)

Cuadro N°2. Orden de compra.

Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A. Anaco	ORDEN DE COMPRA		
Rif j30110367-0	NO. 00001		
FECHA: _____			
NOMBRE PROVEEDOR: _____ RIF: _____			
CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	TOTAL		

Autorizado por: _____

Fecha: _____

Recibí Conforme: _____

Original: Departamento de compras
 Duplicado: Administración
 Triplicado: Contabilidad

Fuente: Paredes (2022)

Tabla N°20. Lineamientos del ingreso de producto.

NRO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD A REALIZAR
1	Proveedor	Se identifica con el guardia de seguridad
2	Guardia de seguridad	Informa al encargado de compras del ingreso del proveedor a las instalaciones
3	Proveedor	Entrega facturas de compras al encargado de la bodega, según lo pedido en la orden de compra
4	Encargo de almacén	Recibe la factura y revisa que todo esté en orden: como fecha de vencimiento y empaque, debe estar debidamente sellado.
5	Encargado de almacén	Mide, pesa y compara cantidades contra la factura.
6	Encargado de almacén	Firma de recibido el documento una vez haya verificado y recibido a su entera satisfacción los productos.
7	Encargado de almacén	Traslada la factura al encargado de inventarios para que este ingrese los productos al sistema.
8	Encargado de almacén	Ingresa los productos al almacén correspondientes: almacén seco, refrigerada o cuarto congelado; según lo requiera el producto, verificando las fechas de vencimiento para darle salida al producto que entro primero

Fuente: Paredes (2022)

Tabla N°21. Lineamientos para el ingreso de productos al sistema para el control de inventarios.

NRO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD A REALIZAR
1	Encargado de Inventario	Recibe copia de la factura con la que ingresaron los productos al almacén.
2	Encargado de Inventario	Revisa que los datos consignados en la factura sean correctos, por ejemplo: Nombre, fecha, Rif y conceptos.
3	Encargado de Inventario	Ingresa al sistema con base a la factura de compra los productos, anotando: Numero de factura, fecha, proveedor, descripción del producto, cantidad y precio.
4	Encargado de Inventario	Sella las facturas que ya ingreso al sistema para evitar duplicidad.
5	Encargado de Inventario	Traslada la factura al encargado de pagos para la programación de los mismos y para que la operen en el libro de compras
6	Encargado de proveedores	Recibe la factura y la agrega en la programación para emitir transferencia y cancelarla

Fuente: Paredes (2022)

Tabla N°22. Procedimientos para el control de las requisiciones de las áreas de cocina y bar.

NRO	RESPONSABLE	ACTIVIDAD A REALIZAR
1	Encargado de almacén	Debe revisar que las requisiciones estén de forma correlativa, para que al recibir la primera del día no existan inconvenientes
2	Jefe de Cocina y Bar	Emiten las requisiciones de los productos que necesitan para la operación del día, estas deben ir firmadas por el jefe de cada área
3	Encargado de almacén	Recibe las requisiciones con los productos que solicitan de cocina y bar.
4	Encargado de almacén	Procede a entregar los productos, teniendo el debido cuidado que si no hay existencia de algún producto debe anotarlo, para evitar saldos negativos en el sistema y firma de entregado.
5	Encargado de almacén	Traslada una copia de la requisición al encargado de inventarios.
6	Encargado de inventario	Debe ingresar al sistema las requisiciones para rebajar los productos que entregaron, anotando: Numero de requisición,

		fecha, producto y cantidad.
7	Encargado de Almacén y Encargado de inventario	Deben hacer algunas pruebas selectivas al final del día para verificar que el ingreso y salida de los documentos fue correcto.
8	Encargado de almacén	Procede a guardar en el archivo la copia de la requisición con la cual entrego el producto.

Fuente: Paredes (2022)

Cuadro N°3. Formato a utilizar en los procedimientos para el control de las requisiciones de las áreas de cocina y bar.

<p>Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C.A. Anaco</p> <p>Rif J30110367-0</p> <p>FECHA: _____</p> <p>NOMBRE DE QUIEN SOLICITA: _____ AREA: _____</p>	<p>REQUISICION DE PRODUCTO</p> <p>NO. 00001</p>		
CANTIDAD	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	OBSERVACIONES
	TOTAL:		

Encargado de almacén: _____

Recibí Conforme: _____

Original: Departamento de almacén.
Duplicado: cocina / bar
Triplicado: Contabilidad

Fuente: Paredes (2022)

4.4.3. Procedimientos para realizar el conteo de la mercancía:

Esta actividad tiene como propósito definir los pasos a seguir para realizar el conteo físico de la mercancía, sin embargo, en primer lugar es conveniente señalar cuáles son los parámetros que deben regir esta actividad.

1. Para realizar el conteo de la mercancía es necesario que la tienda esté cerrada una vez al mes por un periodo de 1 día.

2. El personal involucrado debe estar constituido por los trabajadores del almacén, el personal de compras y el de contabilidad.

3. Se hará un listado de mercancía, donde se indicará además la ubicación que debe tener la misma dentro del almacén; esto con la finalidad de que se realice con mayor facilidad el inventario.

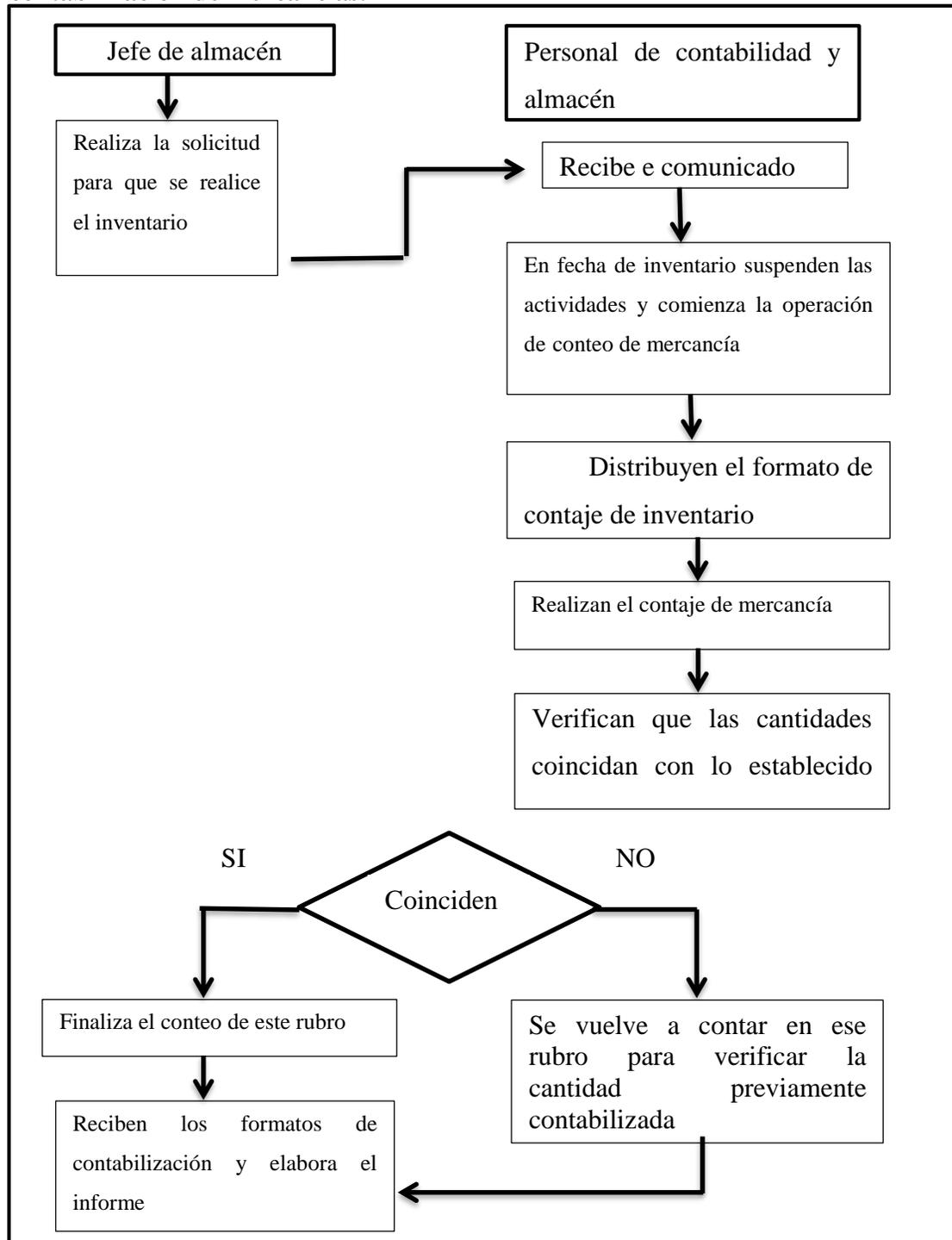
4. Se abrirán todas las cajas para verificar que se encuentre el producto dentro de ella.

5. Para realizar el conteo de mercancía, el personal debe llevar una lista pre – diseñada donde se encuentren todos los productos de la tienda

6. El conteo de mercancía se debe realizarse mensual.

Por su parte en la figura N°1 se muestra el diagrama de flujo del procedimiento a seguir para la contabilización de mercancías

Figura N°2. Diagrama de flujo del procedimiento a seguir para la contabilización de mercancías.



Fuente: Paredes (2022)

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. **Conclusión.** Es básico y fundamental que un restaurante quien provee a los clientes un servicio alimenticio de diverso tipo, cuente con un adecuado sistema de control interno, como un conjunto de medidas establecidas por la administración para velar por la exactitud de la información financiera y salvaguarda de sus activos. El restaurante objeto de estudio no tiene establecido los controles internos adecuados, lo que no permite certeza razonable de las operaciones que realiza en el área de inventarios. Los procedimientos aplicados no están claramente definidos, por lo que pueden existir riesgos de errores e irregularidades en esta área.
 - **Recomendación.** La administración del restaurante analizado, autorice e implemente lo más pronto posible el diseño de los lineamientos de control interno en el área de inventarios, expuesto, que garantice el control y manejo de los productos que se encuentran en el almacén, con la finalidad de dejar establecidas las actividades que debe realizar cada persona y evitar errores e irregularidades.

2. **Conclusión.** Los inventarios son bienes tangibles que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio o para ser consumidos en la producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. Uno de los elementos del control interno incluye el conteo físico por lo menos una vez al mes, no importando el sistema. Los inventarios físicos en el restaurante los realiza el encargado del almacén sin la supervisión debida del departamento de contabilidad, quienes no efectúan pruebas selectivas de los diversos productos que se manejan el almacén; por lo tanto, si existe diferencia al momento de

comparar el inventario físico contra el sistema, estas no se investigan oportunamente y no se esclarecen.

➤ **Recomendación.** Es necesario e importante que el departamento de contabilidad participe y supervise de manera permanente la toma física de inventarios, por lo que debe asignar a un auxiliar contable para darle seguimiento a las diferencias que se establezcan durante la actividad.

3. **Conclusión.** El encargado del almacén que es la persona que tiene a su cargo el manejo los inventarios, los máximos y mínimos, solicitud de productos cuando ya no hay existencia suficiente, no es el único que tiene acceso a las mismas para entregar los productos que solicitan en las requisiciones; es decir, que el acceso no es restringido a personas ajenas al área. El restaurante, además, no cuenta con seguros contra incendios, pérdida o robo; lo cual puede generar pérdidas significativas.

➤ **Recomendación.** La administración del restaurante debe restringir el acceso a las personas no autorizadas o ajenas al almacén, con el fin de proteger, evitar irregularidades y fugas de productos en los inventarios; la única persona que debe tener acceso al almacén debe ser el encargado, así como también debe contratar pólizas de seguros contra incendios, pérdida o robo que cubran posibles daños que pueda sufrir el inventario.

4. **Conclusión.** Como resultado de la investigación, se puede afirmar que se comprobó la hipótesis planteada en el plan de investigación, que consistía en definir lineamientos adecuados, desde el punto de vista de control interno, en el departamento de inventario del restaurante. Asimismo, se puede decir que se alcanzaron los objetivos generales y específicos pretendidos en el plan de investigación.

- **Recomendación.** Para que un sistema de control interno funcione con eficiencia se recomienda a la administración contar con programas periódicos de entrenamiento, motivación, participación y remuneración apropiada del recurso humano que interviene en el proceso de la solicitud, compra, ingreso y salida del inventario, encaminada a evitar errores e irregularidades.

BIBLIOGRAFÍA

- Arias, F. (2003). *“Introducción a la metodología científica.”* (4ª Edición), Caracas – Venezuela: Episteme.
- Arias, F. (2006). *Introducción a la metodología científica.* (5ª Edición) Caracas, Venezuela: Episteme.
- Arias, F. (2012). *“El proyecto de investigación: introducción a la metodología científica”.* (6ª Edición), Caracas – Venezuela: Episteme.
- Arias, F. (2016). *“Introducción a la metodología científica.”* (7ª Edición), Caracas – Venezuela: Episteme.
- Balestrini, M. (2002). *Como se elabora un proyecto de investigación.* Caracas – Venezuela: Servicios Editorial BL Consultores y Asociados.
- Benzaquen, J. (2017). *“Mejoras al sistema de inventarios del almacén general de la empresa Corporación Mega-chemical C.A.”* (Trabajo de grado) Licenciado en Contaduría Pública. Universidad José Antonio Páez, estado Aragua-Venezuela.
- Brito. (2004). *Contabilidad Básica e Intermediaria.* (Contabilidad Básica I y II), (6ª Edición), Venezuela. Centro de contadores.
- Catacora, F. (1997). *Sistema y Procedimientos Contables.* Bogotá – Colombia: Mac Graw Hill.

Cepeda, G. (2001). Auditoría y Control Interno. Colombia: Mc Graw - Hill

Código de Comercio. (1995). **Gaceta Oficial Extraordinaria N° 475**. Venezuela.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. (2000). **Gaceta Oficial N° 5.453, Extraordinaria, Venezuela.**

De La Mora. (2006). *Metodología de la Investigación*. Desarrollo de la inteligencia (5ª Edición), México: Thomson.

Gaither, N. y Fraizer, G. (2000). Administración de Producción y Operaciones. Cuarta edición. Editorial Cengage Learning Latin.

Hernández, Fernández y Baptista. (2006). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana, S.A.

Hernández, W. y Ortiz, N. (2007) “Procedimientos de control interno de inventario dirigido al área de almacén de la empresa puertas automáticas de Venezuela, C.A”. Trabajo de Grado para optar al Título de Licenciado en Contaduría Pública. Universidad de Carabobo.

Hidalgo, I. (2010). *Aspectos Generales de la Planificación*. Argentina: Editorial del Siglo XXI.

Horngreen, C. (2003). Contabilidad. Pearson Educación de México. México.

Instituto Mexicano de Contadores Públicos (1994).

- Mantilla, F. (2005). ***“Estructura Conceptual Integrada”*** Control Interno. Colombia: Ediciones Ecor.
- Meigs, W. (1994) “Principios de Auditoria”. Editorial Diana
- Millán, J. (2008) “Control Interno. Informe COSO”. Madrid: Editorial Salesiana.
- Millar, A. (2000) “Control de Inventarios”. México. McGraw – Hill
- Montilla, G. (2016). ***“Evaluación del Control Interno de Inventarios en la Empresa Cauchos Avenida, CA.”*** (Trabajo de grado) Licenciado en Contaduría Pública. Universidad de Carabobo.
- Norma Internacional de Contabilidad 2. NIC 002. Año 2014. Inventario.
- Ochoa, M. y Gutiérrez, D. (2015). ***“Estudios de Lineamientos para la optimización del control interno aplicados a la administración de inventario de la empresa PC Millenium, C.A.”*** (Trabajo de grado). Licenciado en Contaduría Pública. Universidad de Carabobo.
- Pérez, G. (2009). ***“Guía Metodológica para proyectos de investigación.”*** (3ª Edición), Caracas – Venezuela: Panapo.
- Redondo, A. (2004). “El Almacén y sus Ventajas”. Editorial Panapo: Caracas, Venezuela.
- Romero, A. (1995). “El Almacén y sus Ventajas”. Editorial Panapo: Caracas, Venezuela.

- Sabino, C. (2002). *“Metodología de la investigación.”* Caracas – Venezuela: Episteme.
- Sabino, C. (2007). *“El Proceso de la Investigación Científica”* (ed. Actualizada). Caracas – Venezuela: Panapo.
- Sabino, C. (2006). *“El Proceso de Investigación”* Caracas – Venezuela: Panapo.
- Sabino, C. (2009). *Como hacer una tesis y elaborar todo tipo de escritos.* Caracas – Venezuela: Panapo.
- Tamayo y Tamayo, M. (1998). *“El proceso de la investigación científica”* (2^a Edición). México: Limusa.
- Tamayo, M. (2004). *“El proceso de la investigación científica”* México: Limusa.

HOJAS DE METADATOS

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 1/6

Título	ANÁLISIS DEL PROCEDIMIENTO DE CONTROL INTERNO LLEVADO A CABO EN EL DEPARTAMENTO DE INVENTARIO CASO: PARRILLA Y POLLO EL DELEITE CRIOLLO, C.A. PERIODO: I SEMESTRE 2020
Subtítulo	

Autor(es)

Apellidos y Nombres	Código CVLAC / e-mail	
Paredes P., Reanny B.	CVLAC	25.572.293
	e-mail	Labodeguitainventario@gmail.com
	e-mail	
	CVLAC	
	e-mail	
	e-mail	

Palabras o frases claves:

Inventarios
Mercancía
Control Interno Contable
Evaluación
Normas
Lineamientos

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 2/6

Líneas y sublíneas de investigación:

Área	Subárea
Ciencias Administrativas	Contaduría Pública

Resumen (abstract):

Resumen

El control interno contable del inventario de mercancía comprende todos los métodos y procedimientos relacionados con la protección de los activos y la confiabilidad de los registros financieros en el rubro de los inventarios. El objetivo de a investigación realizar un análisis del procedimiento de control interno llevado a cabo en el departamento de inventario a Parrilla y Pollo el Deleite Criollo, C. A.; la investigación fue de tipo descriptiva, con diseño documental y de campo. La población o unidad de análisis se conformó por la contadora, la administradora, dos (2) auxiliares contables, y por los registros en los libros contables relacionados con el inventario de mercancía. Para la recolección de datos se utilizó la técnica de la observación directa y como instrumento se presentó, la ficha; de igual forma se empleó la técnica de la encuesta y como instrumento el cuestionario. En cuanto a las técnicas e instrumentos de procesamiento de datos se verificaron y revisaron los datos recolectados, y se presentaron los resultados en gráficas circulares; se llevó a cabo un proceso de comparación para el análisis de datos a través de la observación de las normas y procedimientos contables establecidos para el inventario de la empresa en estudio, y los procedimientos que realiza la empresa, se comparó lo que es con lo que debe ser y se visualizaron de forma más clara y específica los resultados.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 3/6

Contribuidores:

Apellidos y Nombres	ROL / Código CVLAC / e-mail										
Msc. Tenias, Amilkar	ROL	CA		AS	X	TU		JU			
	CVLAC	13.539.701									
	e-mail	amilkartenias@hotmail.com									
	e-mail										
Lcda Abreu Katerid	ROL	CA		AS		TU		JU	X		
	CVLAC	17.216.674									
	e-mail	abreu.katerid@gmail.com									
	e-mail										
Lcdo. Rojas José	ROL	CA		AS		TU		JU	X		
	CVLAC	24.230.740									
	e-mail	jjesusr93@gmail.com									
	e-mail										

Fecha de discusión y aprobación:

Año	Mes	Día
2022	07	29

Lenguaje: SPA

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 4/6

Archivo(s):

Nombre de archivo	Tipo MIME
PG-TESIS REANNY.WORD	Application/word

Alcance:**Espacial:** UNIVERSAL**Temporal:** INTEMPORAL**Título o Grado asociado con el trabajo:**

Licenciado en Contaduría Pública

Nivel Asociado con el Trabajo:

Pregrado

Área de Estudio:

Ciencias Administrativas: Contaduría Pública

Institución(es) que garantiza(n) el Título o grado:

Universidad de Oriente. Extensión Cantaura

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 5/6



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
CONSEJO UNIVERSITARIO
RECTORADO

CUN°0975

Cumaná, 04 AGO 2009

Ciudadano
Prof. JESÚS MARTÍNEZ YÉPEZ
Vicerrector Académico
Universidad de Oriente
Su Despacho

Estimado Profesor Martínez:

Cumplo en notificarle que el Consejo Universitario, en Reunión Ordinaria celebrada en Centro de Convenciones de Cantaura, los días 28 y 29 de julio de 2009, conoció el punto de agenda **"SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR TODA LA PRODUCCIÓN INTELECTUAL DE LA UNIVERSIDAD DE ORIENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA UDO, SEGÚN VRAC N° 696/2009"**.

Leído el oficio SIBI – 139/2009 de fecha 09-07-2009, suscrita por el Dr. Abul K. Bashirullah, Director de Bibliotecas, este Cuerpo Colegiado decidió, por unanimidad, autorizar la publicación de toda la producción intelectual de la Universidad de Oriente en el Repositorio en cuestión.

Comunicación que hago a usted a los fines consiguientes.

UNIVERSIDAD DE ORIENTE
SISTEMA DE BIBLIOTECA
RECIBIDO POR *[Firma]*
FECHA 5/8/09 HORA 5:30

Cordialmente,

[Firma]
JUAN A. BOLANOS CUNVELO
Secretario



C.C: Rectora, Vicerrectora Administrativa, Decanos de los Núcleos, Coordinador General de Administración, Director de Personal, Dirección de Finanzas, Dirección de Presupuesto, Contraloría Interna, Consultoría Jurídica, Director de Bibliotecas, Dirección de Publicaciones, Dirección de Computación, Coordinación de Telemática, Coordinación General de Postgrado.

JABC/YGC/maruja

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 6/6

Artículo 41 del REGLAMENTO DE TRABAJO DE PREGRADO (vigente a partir del II Semestre 2009, según comunicación CU-034-2009): “Los trabajos de grados son de la exclusiva propiedad de la Universidad de Oriente, y solo podrá ser utilizados para otros fines con el consentimiento del Concejo de Núcleo respectivo, quien deberá participarlo previamente al Concejo Universitario, para su autorización”.

Paredes P., Reanny B

AUTOR

Msc. Tenias Amilkar

TUTOR