



**UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**PROPUESTA DE MEJORA DE LOS FACTORES
RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO EN LA
CORPORACION DE ALIMENTOS S.A.C., PIURA - 2019**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO**

AUTOR

**TEZEN VILCHEZ KAREN JOHANA
ORCID: 0000-0002-5994-3236**

ASESOR

**GARCÍA MANDAMIENTOS EDMÉ MARTHA
ORCID: 0000-0003-0012-652X**

**PIURA – PERÚ
2020**

**PROPUESTA DE MEJORA DE LOS FACTORES
RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO EN LA
CORPORACIÓN DE ALIMENTOS S.A.C., PIURA - 2019**

EQUIPO DE TRABAJO

AUTOR

Tezén Vilchez, Karen Johana

ORCID: 0000-0002-5994-3236

Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Estudiante de Pregrado,
Piura, Perú.

ASESOR

García Mandamientos, Edmé Martha

ORCID: 0000-0003-0012-652X

Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Facultad de Ciencias
Contables, Financiera y Administrativas, Escuela Profesional de
Contabilidad, Piura, Perú.

JURADO

Landa Machero, Víctor Manuel

ORCID.0000-0003-4687-067X

Ulloque Carrillo, Víctor Manuel

ORCID.0000-0002-5849-9188

Saavedra Chiroque, Alejandro Arturo

ORCID. 0000-0001-8886-6519

JURADO EVALUADOR DE TESIS Y ASESOR

Dr. Victor Manuel Landa Machero

Presidente

Dr. Victor Manuel Ulloque Carrillo

Miembro

Mgtr. Alejandro Arturo Saavedra Chiroque

Miembro

Mgtr. Edmé Martha García Mandamientos

Asesor

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darme la vida y permitir
que concluya con este proyecto.
Por los triunfos y momentos
difíciles que aprendí a valorar.

A mis padres, que sin ellos no hubiera
logrado una meta más en mi vida
profesional. Mamá gracias por estar a
mi lado en esta etapa con tu apoyo y
tu entusiasmo. Papá por el tiempo que
estuviste conmigo, compartiendo tus
experiencias y consejos. Gracias a los
dos por su amor y comprensión.

DEDICATORIA

A mis padres por apoyarme en todo momento, por los valores que inculcaron desde niña, y por la oportunidad de tener una excelente educación.

A ULADECH Católica por su formación académica durante toda esta etapa universitaria y a mi docente tutor por su asesoramiento en mis inquietudes.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo general Identificar las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019. La investigación se ha desarrollado usando una metodología de diseño no experimental, descriptivo, bibliográfico y documental. La población fue la Corporación de Alimentos S.A.C. – Piura y como muestra fueron: gerencia, producción, almacén y contabilidad, a las cuales se les aplicó un cuestionario. Obteniendo como resultados que el área de gerencia y contabilidad mantienen un buen control en referencia a sus funciones; al manejo y presentación de información tanto administrativa como contable lo cual difiere con el área de producción, donde existe una inadecuada utilización de la materia prima por parte de los trabajadores ya que no tienen en cuenta los procedimientos de producción, originando pérdidas de la misma, y también monetarias, además que se incurre en costos adicionales y disminuye la rentabilidad de la empresa. También existe falta de comunicación entre el área de producción y la de almacén, originándose un desabastecimiento de materia prima, por los requerimientos que no son enviados en su oportunidad, al retraso en el pago a los proveedores y la entrega tardía de mercadería por parte de estos. Llegando a la conclusión que la implementación de manuales de procedimientos para las distintas áreas, servirán de guía para lograr un eficiente y eficaz desarrollo de las operaciones, obtener información confiable y contar con un control interno óptimo en todas las áreas.

PALABRAS CLAVE: Control Interno, Panaderías, Manuales de Procedimientos.

ABSTRACT

The general objective of the research was to identify internal control opportunities that improve the possibilities of Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019. The research has been developed using a methodology of non-experimental, descriptive, bibliographic and documentary design. The population was the Corporación de Alimentos S.A.C. - Piura and as a sample were: management, production, warehouse and accounting, to which a questionnaire was applied. Obtaining as results that the management and accounting area maintain good control in reference to their functions; to the management and presentation of both administrative and accounting information which differs with the production area, where there is an inadequate use of the raw material by the workers since they do not take into account the production procedures, causing losses thereof, and also monetary, in addition to incurring additional costs and decreases the profitability of the company. There is also a lack of communication between the production area and the warehouse area, resulting in a shortage of raw material, due to the requirements that are not sent in due course, the delay in payment to suppliers and the late delivery of merchandise by these. Coming to the conclusion that the implementation of procedures manuals for the different areas, will serve as a guide to achieve an efficient and effective development of operations, obtain reliable information and have optimal internal control in all areas.

KEY WORDS: Internal Control, Bakeries, Procedural Manuals.

CONTENIDO

TITULO.....	ii
EQUIPO DE TRABAJO	iii
JURADO EVALUADOR DE TESIS Y ASESOR.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
DEDICATORIA	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT.....	viii
CONTENIDO	ix
INDICE DE CUADROS	xiii
INDICE DE GRÁFICOS.....	xiv
INDICE DE TABLAS.....	xvii
I. INTRODUCCION.....	1
II. REVISION DE LA LITERATURA.....	5
2.1. Antecedentes.....	5
2.1.1. Internacionales.....	5
2.1.2. Nacionales	6
2.1.3. Locales	8
2.2. Bases teóricas de la investigación.....	10
2.3. Marco conceptual.....	13
2.3.1. Definición de Control Interno	13

2.3.2. Importancia	14
2.3.3. Objetivos	14
2.3.4. Componentes	15
2.3.5. Mecanismos/Elementos	16
2.3.6. Principios	17
2.4. Panaderías	18
2.5. Caso en estudio	19
2.5.1. Datos Generales	19
2.5.2. Misión	21
2.5.3. Visión	21
2.5.4. Organigrama	22
III. HIPOTESIS	23
IV. METODOLOGIA	24
4.1. Diseño y Tipo de la investigación	24
4.1.1. Diseño de la investigación	24
4.2. Población y muestra	24
4.2.1. Población	24
4.2.2. Muestra	24
4.3. Definición y operacionalización de las variables e indicadores	25
4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	27
4.4.1. Técnica	27

4.4.2. Instrumento	27
4.5. Plan de análisis.....	27
4.6. Matriz de consistencia	28
4.7. Principios éticos	29
V. RESULTADOS	31
5.1. Resultados.....	31
5.1.1. Respecto al Objetivo Específico 1.....	31
5.1.2. Respecto al Objetivo Específico 2.....	44
5.1.3. Respecto al Objetivo Específico 3.....	46
5.2. Análisis de resultados.....	77
5.2.1. Respecto al Objetivo Específico 1.....	77
5.2.2. Respecto al Objetivo Específico 2.....	115
5.2.3. Respecto al Objetivo Específico 3.....	119
VI. CONCLUSIONES.....	120
6.1.1. Respecto al Objetivo Específico 1.....	120
6.1.2. Respecto al Objetivo Específico 2.....	122
6.1.3. Respecto al Objetivo Específico 3.....	123
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	124
Anexo 1: Cuestionario de control interno	130
Anexo 2: Solicitud de permiso de proyecto de tesis y aplicación de cuestionario	140

Anexo 3: Aceptación de solicitud de permiso de proyecto de tesis y aplicación de cuestionario.....	140
--	-----

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Operacionalización de las variables	25
Cuadro 2: Matriz de consistencia	28
Cuadro 3: Perfil de representante legal	31
Cuadro 4: Perfil de la empresa	32
Cuadro 5: Control Interno - Gerencia.....	34
Cuadro 6: Control Interno - Producción.....	36
Cuadro 7: Control Interno - Almacén.....	39
Cuadro 8: Control Interno - Contabilidad.....	42
Cuadro 9: Control Interno - Producción.....	44
Cuadro 10: Control Interno - Almacén.....	45

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: ¿Sus acciones personales reflejan su compromiso con la visión de la empresa?	77
Gráfico 2: ¿Promueve un comportamiento ético?.....	78
Gráfico 3: ¿Cree que la empresa es sostenible?.....	79
Gráfico 4: ¿Crea un entorno adecuado para mejorar el rendimiento y la fuerza de trabajo, cumplir con su misión y los objetivos estratégicos?.....	80
Gráfico 5: ¿Mantiene comunicación con el personal para la toma de decisiones importantes?.....	81
Gráfico 6: ¿Se utilizan medidas para evaluar el desempeño de los trabajadores y poder identificar acciones necesarias?	82
Gráfico 7: ¿Realiza una planificación estratégica que incluya a los trabajadores?....	83
Gráfico 8: ¿La planificación estratégica incluye las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa (FODA); los cambios en el mercado (OFERTA Y DEMANDA) y en la tecnología?	84
Gráfico 9: ¿Cuenta con recursos financieros, humanos y otros para alcanzar los planes propuestos?	85
Gráfico 10: ¿Cómo controla la calidad de la materia prima?	86
Gráfico 11: ¿Está la materia prima debidamente pesada de acuerdo con la fórmula establecida por cada producto?	87
Gráfico 12: ¿Se cuenta con un control de calidad con respecto a la materia prima? 88	88
Gráfico 13: ¿La empresa cuenta con normas de calidad de la materia prima utilizadas en el proceso de producción?.....	89

Gráfico 14: ¿Aprovecha en su totalidad la materia prima para la elaboración de producto?	90
Gráfico 15: ¿Cuenta con un diseño elaborado para no desperdiciar materia prima? .	91
Gráfico 16: ¿Realiza alguna verificación de caducidad de materias primas?.....	92
Gráfico 17: ¿Cuenta con estructura de costos para cada producto?.....	93
Gráfico 18: ¿Considera Ud. que la baja calidad de los productos en algún momento le genera costos?	94
Gráfico 19: ¿Existen políticas o procedimientos de manejo y control de las existencias?	95
Gráfico 20: ¿Los procesos productivos se miden por tiempo?	96
Gráfico 21: ¿Existe un control de plagas que mantenga la empresa libre de insectos, roedores u otros?	97
Gráfico 22: ¿Con que frecuencia se limpia la maquinaria?.....	98
Gráfico 23: ¿Con cuántos trabajadores cuenta esta área?.....	99
Gráfico 24: ¿Existe control en el inventario de la materia prima?.....	100
Gráfico 25: ¿Qué método de valuación de inventario se utiliza?	101
Gráfico 26: ¿Qué instrumento utiliza para el registro de materiales?	102
Gráfico 27: ¿Qué tipo control de registro de inventarios lleva?	103
Gráfico 28: ¿Se presenta desabastecimiento de materiales en almacén?	104
Gráfico 29: ¿Se lleva un registro de la entrega de materiales por parte de los proveedores a almacén y de este al departamento de producción?.....	105
Gráfico 30: ¿Existe falta de comunicación entre el área de almacén y producción?.....	106
Gráfico 31: ¿Existen manuales, normas e instrucciones escritas?	107
Gráfico 32: ¿Existen diagramas de Flujo?.....	108

Gráfico 33: ¿Cuenta con un manual de procedimientos contables?	109
Gráfico 34: ¿Se encuentran definidas y segregadas las funciones en el área contable?	110
Gráfico 35: ¿Se utiliza un catálogo de cuentas para los registros contables?.....	111
Gráfico 36: ¿Se utiliza frecuentemente un manual de procedimientos contables?..	112
Gráfico 37: ¿Existe control de costos y gastos por medio de presupuestos?	113
Gráfico 38: ¿Con qué medio se procesa la información contable?.....	114
Gráfico 39: Control Interno - Gerencia	115
Gráfico 40: Control Interno - Producción.....	116
Gráfico 41: Control Interno - Almacén	117
Gráfico 42: Control Interno - Contabilidad	118

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: ¿Sus acciones personales reflejan su compromiso con la visión de la empresa?	77
Tabla 2: ¿Promueve un comportamiento ético?.....	78
Tabla 3: ¿Cree que la empresa es sostenible?.....	79
Tabla 4: ¿Crea un entorno adecuado para mejorar el rendimiento y la fuerza de trabajo, cumplir con su misión y los objetivos estratégicos?	80
Tabla 5: ¿Mantiene comunicación con el personal para la toma de decisiones importantes?.....	81
Tabla 6: ¿Se utilizan medidas para evaluar el desempeño de los trabajadores y poder identificar acciones necesarias?	82
Tabla 7: ¿Realiza una planificación estratégica que incluya a los trabajadores?	83
Tabla 8: ¿La planificación estratégica incluye las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa (FODA); los cambios en el mercado (OFERTA Y DEMANDA) y en la tecnología?	84
Tabla 9: ¿Cuenta con recursos financieros, humanos y otros para alcanzar los planes propuestos?	85
Tabla 10: ¿Cómo controla la calidad de la materia prima?	86
Tabla 11: ¿Está la materia prima debidamente pesada de acuerdo con la fórmula establecida por cada producto?	87
Tabla 12: ¿Se cuenta con un control de calidad con respecto a la materia prima?	88
Tabla 13: ¿La empresa cuenta con normas de calidad de la materia prima utilizadas en el proceso de producción?	89

Tabla 14: ¿Aprovecha en su totalidad la materia prima para la elaboración de producto?	90
Tabla 15: ¿Cuenta con un diseño elaborado para no desperdiciar materia prima?	91
Tabla 16: ¿Realiza alguna verificación de caducidad de materias primas?	92
Tabla 17: ¿Cuenta con estructura de costos para cada producto?.....	93
Tabla 18: ¿Considera Ud. que la baja calidad de los productos en algún momento le genera costos?	94
Tabla 19: ¿Existen políticas o procedimientos de manejo y control de las existencias?	95
Tabla 20: ¿Los procesos productivos se miden por tiempo?.....	96
Tabla 21: ¿Existe un control de plagas que mantenga la empresa libre de insectos, roedores u otros?	97
Tabla 22: ¿Con que frecuencia se limpia la maquinaria?.....	98
Tabla 23: ¿Con cuántos trabajadores cuenta esta área?	99
Tabla 24: ¿Existe control en el inventario de la materia prima?.....	100
Tabla 25: ¿Qué método de valuación de inventario se utiliza?	101
Tabla 26: ¿Qué instrumento utiliza para el registro de materiales?	102
Tabla 27: ¿Qué tipo control de registro de inventarios lleva?	103
Tabla 28: ¿Se presenta desabastecimiento de materiales en almacén?	104
Tabla 29: ¿Se lleva un registro de la entrega de materiales por parte de los proveedores a almacén y de este al departamento de producción?.....	105
Tabla 30: ¿Existe falta de comunicación entre el área de almacén y producción? ..	106
Tabla 31: ¿Existen manuales, normas e instrucciones escritas?	107
Tabla 32: ¿Existen diagramas de Flujo?.....	108

Tabla 33: ¿Cuenta con un manual de procedimientos contables?	109
Tabla 34: ¿Se encuentran definidas y segregadas las funciones en el área contable?	110
Tabla 35: ¿Se utiliza un catálogo de cuentas para los registros contables?.....	111
Tabla 36: ¿Se utiliza frecuentemente un manual de procedimientos contables?.....	112
Tabla 37: ¿Existe control de costos y gastos por medio de presupuestos?	113
Tabla 38: ¿Con qué medio se procesa la información contable?.....	114
Tabla 39: Control Interno - Gerencia	115
Tabla 40: Control Interno - Producción.....	116
Tabla 41: Control Interno - Almacén	117
Tabla 42: Control Interno - Contabilidad	118

I. INTRODUCCION

El control interno es un proceso donde se ven involucradas todas las áreas de la empresa y el personal que integra cada una de estas áreas. Además va a incidir en las labores que realice cada integrante de acuerdo a sus funciones. En cada área pueden existir diferentes riesgos de carácter inherente, de control y de detección, los cuales serán analizados por un auditor y la misma empresa.

El sector de panadería y pastelería ocupa una posición muy destacada en la industria alimentaria de nuestro país y tiene un peso muy relevante en la economía nacional.

En nuestro país se está viviendo una época de crecimiento económico sostenido desde hace más de una década, el cual también se ha observado en el sector panadero. Las panaderías establecidas se han desarrollado y muchas nuevas han entrado al mercado. Sin embargo, también han surgido muchos negocios informales de pan, formando parte así del boom del crecimiento.

Es importante resaltar el progreso obtenido por las panaderías en el Perú en estos últimos años, tomando como iniciativa ampliar su oferta y modernizar sus puntos de ventas, fomentando la creación de negocios rentables y con alto impacto social. De otro lado, la falta de capacitación y proyección de futuro hacen que exista un segmento que no ayuda al crecimiento del sector.

Todo crecimiento debe consolidarse, por ello es necesaria la capacitación en las empresas; así los propietarios del negocio van a tener las herramientas necesarias para enfrentar a la competencia y mantener en estabilidad su negocio, esto garantiza la rentabilidad y el bienestar para todos los que forman parte de la empresa, incluyendo la misma sociedad.

Es así, como las panaderías deben tomar en cuenta que las actividades de formación y perfeccionamiento son estrategias importantes para su crecimiento y desarrollo. El avance en las tecnologías y la necesidad de tener una fuerza laboral que sea capaz de llevar a cabo nuevas tareas, conlleva un gran reto para la persona que dirige o administra una panadería.

En la actualidad el rubro de las empresas panificadoras presenta como problema principal el desabastecimiento de materiales, ocasionando carencia en la cantidad de inventarios, consecuente por no llevar el detalle de las existencias en un registro físico, además podemos mencionar como otras causas; no tener comunicación entre el área de producción y bodega y no saber cómo afrontar pedidos adicionales, lo que produce impuntualidad en el proceso de producción, el incremento de pagos de salarios extras, los gastos de transporte por compra y entrega de los productos, los costos de manufactura, todo esto hace que la rentabilidad de la empresa disminuya.

Por todo ello, entre otros aspectos, el enunciado del problema de investigación es el siguiente: ¿Las oportunidades de control interno mejoran las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019?

Teniendo como objetivo general: Identificar las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

Y como Objetivos específicos:

- Establecer las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.
- Describir las oportunidades del control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.
- Explicar la propuesta de mejora en el control interno que mejoren las posibilidades en la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

Finalmente, la investigación se justifica:

- Desde el punto de vista teórico

La investigación sobre el control interno es importante ya que el objetivo principal de este es resguardar los recursos de la empresa para evitar pérdidas por fraude o negligencia, así como poder detectar desviaciones que puedan afectar al cumplimiento de la organización.

- Desde el punto de vista práctico

El control interno va a ayudar a la empresa a lograr sus metas y propósitos en determinados tiempos, con presupuestos determinados para poder minimizar todo riesgo, además de generar confianza entre los empleados, dueños y hasta los clientes.

- Desde el punto de vista académico

Mi investigación va a servir como de aporte académico como base de datos a otros para realizar estudios similares en otros sectores y/o un antecedente para una investigación futura con referencia a los mecanismos de control interno en las panaderías del Perú.

La metodología que se empleó tiene un diseño cuantitativo, descriptivo, bibliográfico y documental. Como población se tomó a la Corporación de Alimentos S.A.C. y para la muestra se tomó al área de gerencia, producción, almacén y contabilidad, utilizando como instrumento para la recolección de datos un cuestionario pre estructurado.

En la Corporación de Alimentos S.A.C. se evidencia ineficiencia en el control interno de los materiales, ocasionando desabastecimiento de materiales por falta de comunicación entre las áreas de operación y además que no se cuenta con políticas para el cuidado de los insumos, esto conlleva a retrasar la producción, a aumentar los costos que incurren, pagar tiempos extras, pérdida de clientes y una baja en las utilidades.

II. REVISION DE LA LITERATURA

2.1. Antecedentes

2.1.1. Internacionales

Campo, Flores, & Fúnez (2012) en su trabajo de investigación titulada “Plan de control interno para optimizar la gestión administrativa en el área de inventario de materiales utilizados en el proceso productivo de las medianas empresas dedicadas a la panificación ubicadas en el Municipio de San Salvador”, tuvo como objetivo “diseñar un Plan de control interno que contribuya a optimizar la Gestión Administrativa en el área de inventario de materiales utilizados en el proceso productivo para las medianas empresas dedicadas a la panificación en el Municipio de San Salvador. La investigación fue de tipo correlacional para establecer el grado de asociación entre variables, no influyendo en ninguna de ellas realizando así un diseño de investigación no experimental. Concluyendo que la planeación formal es la base para la toma de decisiones por lo tanto es necesario que se realice considerando a todos los departamentos de los cuales está compuesta la empresa, dentro de los cual se deben considerar medidas contingenciales cuando se presenten inconvenientes, para evitar horas ociosas, incremento de costos por desperdicios de materiales, disminución del margen de utilidad. La planificación para la adquisición de materiales en el sector estudiado se realiza semanalmente, considerando la demanda como política para la compra de estos, por lo que no se confrontan el uso de insumos adicionales con las existencias, es decir que este tipo de empresas únicamente requiere las materias primas cuando las utiliza en el proceso productivo debido a las características que poseen estos productos. La mediana empresa no tiene establecidas políticas relacionadas al manejo y control de inventario, ya que las actividades generalmente las realizan de manera

empírica, es decir que se basan en la experiencia de la persona encargada de la adquisición de materiales y no en modelos establecidos”.

Sinche & Esparza (2016) en su tesis titulada “Diseño de un control de inventario para el negocio, “Pan Dorado””, tuvo como objetivo diseñar un control de inventarios del negocio “Pan Dorado”. La metodología utilizada en esta investigación permitió conocer los aspectos susceptibles del mismo y proponer un proyecto de estudio para el cambio, mediante la utilización del análisis, que venían haciendo durante el proceso de los inventarios que se realizaban semanalmente, es decir de una forma inadecuada, además se efectuó la aplicación de instrumentos como encuestas, que permitió recopilar datos acerca de la necesidad del cambio en el manejo de las existencias. Concluyendo que la base de un buen manejo de inventarios es el Control Interno, donde se utilizan métodos y procedimientos en forma sistemática y organizada para salvaguardar los activos, verificar la razonabilidad y confiabilidad de la información financiera y administrativa promoviendo la eficiencia en las operaciones. El Sistema COSO permitió potencializar al máximo las herramientas que brinda el sistema Contifico, se desarrollaron reportes antes inexistentes y ahora ofrecen herramientas de control y verificación, a partir del análisis de los riesgos que presentaba, se identificaron los objetivos estratégicos y factores claves del éxito.

2.1.2. Nacionales

Rodríguez, & Vásquez (2016) en su tesis titulada “Propuesta del diseño de un sistema de control interno para obtener la eficiencia en el proceso productivo y mejorar el costo beneficio de la empresa Dulce Pastelería EIRL en el periodo 2015–

2016”, en la cual planteó como objetivo proponer un diseño de sistema de control interno para obtener la eficiencia en el área de producción y mejora en el costo beneficio de la empresa Dulce Pastelería EIRL periodos 2015-2016. Aplicó la metodología descriptiva- no experimental, contando como muestra al gerente, contador y jefe de producción de la empresa; aplicando como instrumentos la entrevista, observación, documentación y cuestionarios. Concluyendo que el problema principal que tiene la empresa es que al finalizar la jornada laboral no se guardan los sobrantes de insumos que pueden ser reutilizados, pues al no contar con un personal responsable no conocen las instrucciones a seguir en estos casos. Los costos de producción les permitió hallar el punto de equilibrio que sirvió para determinar el volumen mínimo de ventas que la pastelería deberá realizar para no perder, ni ganar en cada tipo de torta. El uso del control interno permitirá a los pequeños empresarios tener una idea que les permita conservar su negocio en el mercado, además contar con un control y orden dentro de su negocio. Se recomendó implementar un sistema de control interno propuesto basado en políticas y procedimientos, promoviendo tener una buena organización y manejo adecuado de los procesos, incrementando los beneficios económicos de la empresa.

Ayala & Calderón (2018) en su tesis titulada “Implementación de un Sistema de Control Interno basado en el Informe Coso I para la Empresa Industria del Dulce Lambayecano EIRL, que permitirá el mejoramiento de la Gestión Empresarial”, tuvo como objetivo implementar un Sistema de Control Interno basado en el Informe COSO I, que permita mejorar la gestión empresarial de la empresa Industria del Dulce Lambayecano EIRL. Aplicó la metodología descriptiva-exploratoria y propositiva,

aplicando una muestra de tres personas, cuyo instrumento fue la lista de verificación. Concluyendo que existe un nivel de implementación escasa en su sistema de control interno, haciendo que las actividades que se realicen dentro de la entidad carezcan de una adecuada ejecución y supervisión. Así mismo se observó que esta empresa presenta deficiencias en las áreas de gerencia, administración y ventas. Se recomendó implementar un sistema de control interno en cada uno de sus componentes, con la finalidad de disminuir los riesgos que afecten a los objetivos de la empresa.

2.1.3. Locales

Taboada (2017) en su tesis titulada “Los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú. Caso: Panadería Negociaciones MABILPA SRL Piura, 2016”, planteó como objetivo determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de la Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016. Aplicó la metodología Cualitativo Descriptivo-bibliográfico-documental y de caso; por ser una investigación bibliográfico-documental no aplica muestra; aplicando como instrumento las fichas bibliográficas y cuestionario. Concluyendo que el almacén cuenta con un inventario valorizado de las existencias, a través de un sistema de inventarios (Software Kardex de almacén) y que es manejado por el encargado del almacén. Se realiza la toma física de inventarios para determinar irregularidades o diferencias. Los registros de ajuste a los inventarios, se realizan con la autorización del propietario, los mismos que se encuentran evidenciados y archivados cronológicamente, en cumplimiento de las normas de control interno. Los inventarios físicos, tienen periodicidad mensual. En cumplimiento de las normas de control interno y de funciones, la empresa cuenta con

una persona encargada exclusivamente del almacén, quien registra, controla y despacha los insumos para la producción diaria del pan. Utiliza formatos pre establecidos y numerados para ingreso / salida de almacén, con la finalidad de determinar movimientos de insumos y saldos. Se utiliza el método PEPS para el despacho de los insumos, debido a que la harina, manteca, levadura tienen tiempo de caducidad y su permanencia por demasiado tiempo en almacén podría significar pérdida para la empresa. Se recomendó mantener el sistema de inventario actualizado al día con las entradas y salidas de insumos, para tomar las acciones con respecto a las medidas correctivas propuestas para así poder reducir el número de pérdidas. Se recomendó mantener el sistema de inventario actualizado al día con las entradas y salidas de insumos, para tomar las acciones con respecto a las medidas correctivas propuestas para así poder reducir el número de pérdidas.

Pulache (2018) en su investigación titulada “Caracterización del control interno de las micro y pequeñas empresas panaderas del Perú: Caso panadería y abarrotes Santa Rosa del Distrito de Sullana y Propuesta de Mejora, 2018”, tuvo como objetivo determinar y describir las características del control interno de las micro y pequeñas empresas panaderas del Perú y de la Panadería y Abarrotes Santa Rosa del distrito de Sullana y hacer una propuesta de mejora, 2018. La investigación fue descriptiva-proposicional, se escogió de manera dirigida una muestra de 06 trabajadores y la propietaria de la empresa que fue la totalidad de la población, a quienes se les aplicó una encuesta de 36 preguntas. Concluyendo que la Panadería y Abarrotes “Santa Rosa” no cuentan con un adecuado sistema de Control Interno y presentan una desorganización administrativa por ausencia de un sistema de control

que le oriente a desarrollar sus actividades de manera coherente y consistente, las cuales se traducen en la ausencia de un manual de funciones, la ausencia de políticas para el cumplimiento de las funciones asignadas al personal, entre otros los cuales pueden llevar al deterioro de la situación económica financiera de la empresa.

2.2. Bases teóricas de la investigación

Teoría de Control interno según Holmes (1987).

Para Holmes, el control interno es la función desempeñada por la gerencia y su objetivo es cuidar, proteger, resguardar, ofrecer la seguridad de que se utilicen estos recursos de manera eficiente, con la autorización debida de la gerencia y asegurar los bienes de la empresa, evitar transacciones financieras indebidas. El cual proporciona a la administración la seguridad de que los informes contables en los que se basa sus decisiones son dignos de crédito en beneficio de la entidad.

Teorías de Control interno según Koontz y O`Donnell,

Las teorías que fundamentan el trabajo de investigación son las siguientes:

Para los autores Koontz y O`Donnell, el control es de vital importancia dado que establece medidas que permiten corregir las actividades de tal forma que alcancen los planes exitosamente, determinando y analizando rápidamente las causas que pueden originar tal desviación para que no vuelvan a presentarse en el futuro reduciendo así los costos y ahorrando tiempo, evitando posibles errores.

Teoría de Control Interno de Estructuración Eficaz según Frederick Winslow Taylor

Conocida también como racionalización del trabajo, esta teoría se basa en la maximizar el trabajo humano para una mayor eficiencia haciendo uso de materias primas, herramientas, máquinas y productos, se busca así la prosperidad para el jefe y afirma que esta prosperidad se refleja en la prosperidad del empleado, es decir, las ganancias del jefe generan ganancias para el empleado. Como causas de una baja productividad, tenemos una administración de forma inadecuada; para incentivar una buena administración se debe motivar al empleado a mejorar sus esfuerzos; al hacer esto podemos aumentar la productividad.

Como principios de esta teoría tenemos:

- Organización Científica del Trabajo: los administradores deben utilizar actividades para sustituir métodos de trabajo que no son eficientes y evitar que no se esté trabajando correctamente.
- Selección y entrenamiento del trabajador: ubicar al personal a un trabajo según sus capacidades, para mejorar su bienestar. Es la administración quien debe dar los requisitos de trabajo para desempeñar eficientemente el cargo.
- Cooperación entre directivos y operarios: tanto el obrero como el empleador deben tener los mismos intereses, para esto la remuneración debe darse por eficiencia o por unidad de producto, es decir, quien produzca más, va a ganar más. Taylor propone varios mecanismos para lograr dicha cooperación:

- Responsabilidad de los directivos en la planeación del trabajo: la responsabilidad del gerente es tener un plan del trabajo mental, y la responsabilidad de los operarios es tener un plan trabajo manual, para generar una división de trabajo equitativa y tener mayor eficiencia.

Teorías de Los Mecanismos de Control Interno

Teoría de Control interno de la Agencia

Dicha teoría percibe de forma concluyente “a la empresa como una ficción legal que sirve como enlace para un conjunto de relaciones contractuales entre factores de producción. Es decir, un conjunto de intereses en conflicto que hace necesario asegurar la convergencia en función de los objetivos (mercado) compartidos a través de un conjunto diferente de elemento”.

Por ende, esto implica directamente la existencia de diferentes mecanismos de control interno como pueden ser: supervisión, regulación, vigilancia, control de gerencia y auto-control.

La teoría se limita aplicar los principios y técnicas microeconómicas al concepto de control interno. Se puede hacer una mejor comprensión del control interno desde la “teoría de la agencia” un concepto interdisciplinario y sistemático.

Teoría de Control interno de la Contingencia

La aplicación de esta teoría requiere de adaptación particular al ramo específico, tamaño de la organización y condiciones del medio ambiente.

Señala, como premisa fundamental, que “las acciones administrativas apropiadas en una situación determinada, depende de los parámetros particulares de la situación. Busca identificar principios que orienten acciones a seguir de acuerdo con las características de la situación, en lugar de buscar principios universales que se apliquen a cualquier situación”.

Esta teoría es una manera de reconciliar dos enfoques opuestos, la teoría de la agencia y el enfoque de comportamiento humano.

Esta teoría, destaca la influencia del medio ambiente en la estructura y dirección de las organizaciones, se requiere de investigaciones con el fin de mejorar los marcos teóricos conforme al ambiente en el cual se desenvolverá el futuro administrador.

2.3. Marco conceptual

2.3.1. Definición de Control Interno

Conjunto de actividades, acciones, normas, políticas, procedimientos y métodos que desarrolla el directorio, el área de administración y el personal que se designa para cumplir con los objetivos planteados, teniendo en cuenta que deben ser eficaces, efectivos en las operaciones, dar certeza de los estados financieros que se presentan y cumplir con las leyes que se aplican.

2.3.2. Importancia

La importancia de contar con un control interno, radica en que genera información razonable en el desarrollo de las actividades, preservar tanto los recursos materiales como los activos, Así como las cifras de los estados financieros para mantener un manejo eficaz y eficiente del desarrollo de las operaciones.

Se conoce el estado actual de la empresa, cuando esta aplica controles internos en sus operaciones; entonces es importante tener un método capaz de verificar el cumplimiento de los controles para una mejor administración.

2.3.3. Objetivos

- Cuidar los activos que posee la organización, para evitar pérdidas a consecuencia de fraudes o negligencias.
- Respalda que los datos contables tengan veracidad y exactitud, para ser utilizados en la toma de decisiones por la gerencia.
- Impulsar que las operaciones sean eficientes.
- Impulsar y examinar la calidad, seguridad y la mejora en los procesos productivos.
- Cuidar que los recursos materiales sean necesarios, para el desarrollo de las actividades.

Como objetivos de las entidades, encontramos tres categorías las cuales son:

- **De las operaciones.**

Esta referida a tener un manejo eficiente y eficaz de los elementos para llevar a cabo las actividades de la empresa. Es así, que las empresas dedicadas a la panificación, tienen que ejecutar sus operaciones mejorando los recursos que se utilizan.

- **De la información financiera.**

La elaboración y alcance de los estados financieros debe ser confiable y estar libre de errores, para que tanto gerencia como usuarios puedan dar su voto de confianza en las cifras presentadas, y tomarlas en cuenta para la toma de decisiones.

- **Del cumplimiento.**

Se debe cumplir con los procedimientos legales, para desarrollar su actividad en base al marco reglamentario, como son: Normativa Tributaria mercantil, Normativa Laboral, etc. Puesto que al no cumplir las normas legales ocasiona dificultades, afectando el honor de la empresa.

2.3.4. Componentes

- **Ambiente de Control**

Conjunto de normas, procesos y estructuras que suministran las bases para realizar el Control Interno en la organización. Prevalece el tema de la organización, concientizando el riesgo en su personal.

- **Evaluación de Riesgos**

Proceso activo de identificación y análisis de riesgos que afectan el éxito de objetivos de la entidad, así se determina cómo los riesgos deben ser administrados de manera correcta. Es el reconocimiento y análisis de riesgos que son importantes para poder lograr con los objetivos que se plantean.

- **Actividades de Control Gerencial**

Son políticas y procedimientos establecidos que ayudan a asegurar la correcta administración y mitigar riesgos al logro de los objetivos. Se realizan en todos los departamentos de la entidad y en varias etapas del proceso del negocio, y sobre el ambiente de tecnología.

- **Información y Comunicación**

La Información es importante en la empresa para ejercer las responsabilidades de Control Interno. La Comunicación se da interna como externamente y proporciona a la entidad la información requerida para realizar los controles diariamente. La Comunicación en el personal permite comprender las responsabilidades del Control Interno y la importancia para lograr los objetivos planteados.

- **Supervisión**

Evaluaciones presentes o divididas, o una combinación de ambas se utiliza para definir si cada uno de los componentes del Control Interno, está presente y funcionando. Los hallazgos son examinados y las deficiencias son comunicadas a la alta gerencia y al directorio.

2.3.5. Mecanismos/Elementos

Son factores que van a determinar tanto que los resultados que se han obtenido cumplan con las metas trazadas y lo que planeo el área administrativa sean las mismas.

Los elementos que integran el control interno, son:

- **Organización**

Proceso que determina el grado de autoridad, permitiendo designar funciones para cada empleado, con el propósito de crear un buen ambiente laboral de forma que cumplan con los objetivos.

- **Sistema Contable**

Se compone por el manual de aplicación y las cuentas, que permiten elaborar, clasificar y registrar las operaciones que realiza, para obtener información financiera oportuna, confiable y veraz.

- **Estados Financieros**

Estos muestran la situación financiera y los resultados de la empresa en una fecha determinada.

- **Presupuesto y pronóstico**

Ejecutar un presupuesto permite comparar el estado real que presenta la empresa, mostrándose una proyección en un plazo determinado de los ingresos que se esperan obtener, este instrumento sirve para la administración en la toma de decisiones y el cumplimiento de los objetivos.

- **Entrenamiento del personal**

Se debe que el empleado desempeñe de manera eficiente su trabajo que se le ha asignado debe ser capacitado.

2.3.6. Principios

Los criterios de control interno, sirven de guía para el desarrollo de las actividades, estos son:

- **Segregación de funciones**

Las responsabilidades deben ser delimitadas, para evitar que sea una persona o área quien controle una operación en su totalidad, es así que se debe vigilar

permanentemente a las personas o departamentos que desarrollen una misma actividad.

- **Autorización de operaciones**

Se debe contar con la aprobación de la administración para el desarrollo de las operaciones en la organización estas actividades deben ser delegadas por los directivos.

- **Documentación comprobatoria**

La realización de una determinada transacción debe contar con respaldo escrito en los documentos sustentatorios.

- **Registro**

Se debe contar con un catálogo de criterios y políticas, para una adecuada y oportuna integración de la información que se registra.

- **Control físico**

Para proteger la infraestructura, documentos, equipos diversos entre otros se debe contar con medidas de seguridad, es decir garantizar la protección de todos los activos.

- **Verificación interna**

Revisión de la información que presenta el área contable, debe ser exacta y precisa. Se debe contar con la participación del personal que trabaja de manera no dependiente.

2.4. Panaderías

Balderrama (2017) “Panadería, es el negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. Una panadería puede vender e entonces,

además de pan, galletas y galletitas, masas finas, tortas, muffins, masa para pizzas, tartas y en algunos casos también comidas saladas”.

Gañan & Holguín (2014) nos dice que “la panadería han sido los motores de la humanidad, para que generación tras generación exista una mejoría en la producción de varios alimentos. Del pan se conoce que en los últimos ciento cincuenta años el incremento mundial en la producción de cereales para su elaboración, ha sido inmenso, ya que los cereales ocupan los dos tercios de todos los cultivos alrededor del mundo, esto se debe a diversas razones”.

López (2009) Para tal efecto se precisa el concepto de “Panadería Tradicional, como aquel lugar donde se fabrica el pan de manera manual y artesanal, que le otorgan a éste, unas características especiales y particulares de sabor y textura; esta panadería tradicional, por lo general está ubicada en los diferente barrios de la ciudad, lo que la convierten en un sitio de reunión social de la comunidad para compartir con la familia y amigos”.

2.5. Caso en estudio

2.5.1. Datos Generales

- **Razón social:**

Corporación de Alimentos S.A.C.

- **RUC:**

20484342742

- **Página Web:**

<http://www.vamys.com>

- **Inicio de actividades:**

12/07/2005

- **Actividad económica:**

Elaboración de productos de panadería (panes de molde, panes dulces y tostadas), de pastelería (alfajores y bizcotelas) y de Panadería.

- **Domicilio fiscal:**

Av. Progreso N° 3041 - Chiclayito - Castilla - Piura

- **Representante legal:**

Gerente General Rolando Avendaño Chávez

- **Estado de la empresa:**

ACTIVO

2.5.2. Misión

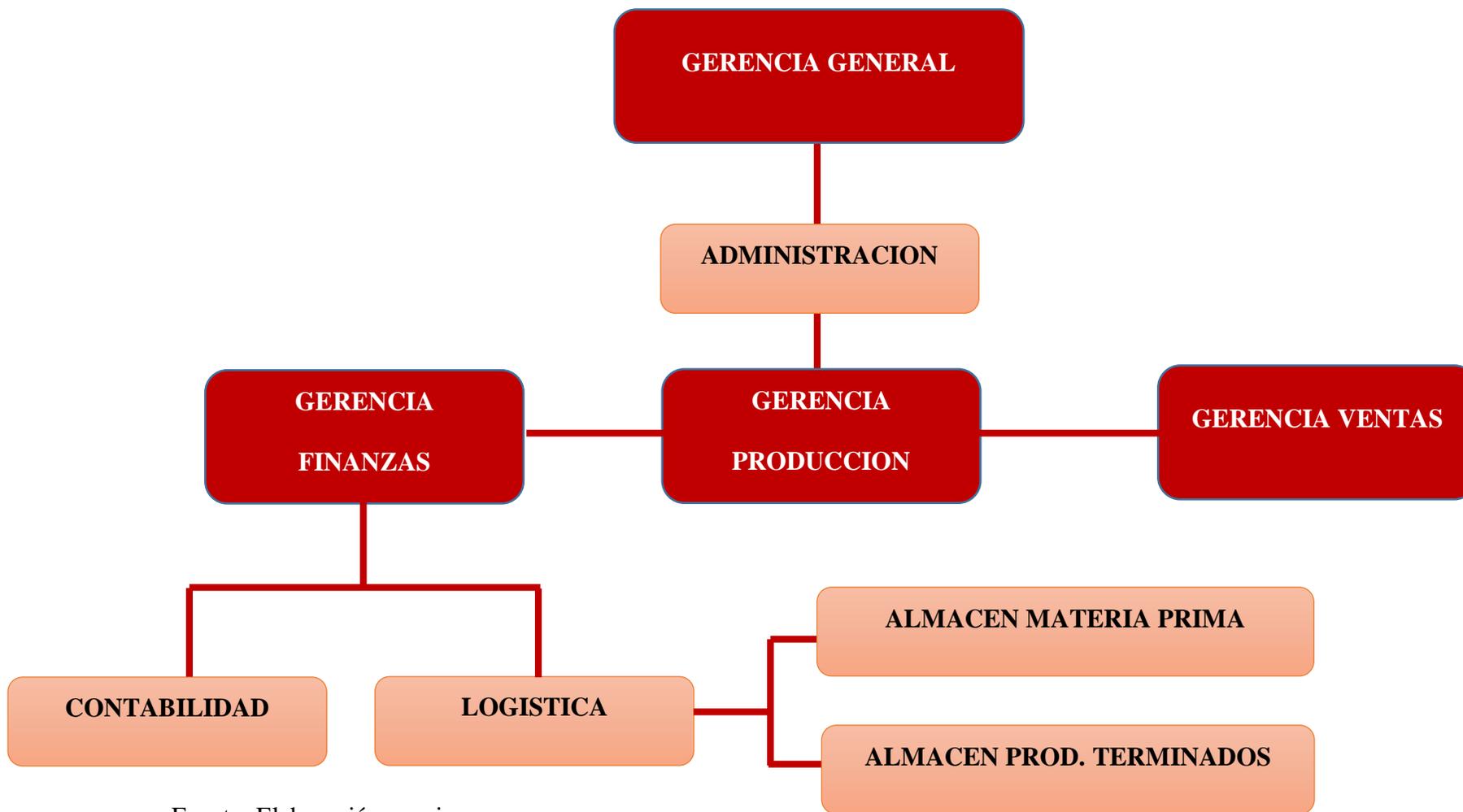
Elaborar productos Naturales y enriquecidos con altos estándares de calidad y en continuo desarrollo, garantizando la confianza y satisfacción de nuestros clientes.

2.5.3. Visión

Ser la empresa líder en la elaboración de productos naturales y enriquecidos a nivel nacional, en base a nuestra alta calidad, producto y servicio.

2.5.4. Organigrama

Ilustración 1: ORGANIGRAMA CORPORACION DE ALIMENSTOS S.A.C.



Fuente: Elaboración propia

III. HIPOTESIS

Según **Galán (2009)** “No todas las investigaciones llevan hipótesis, según sea su tipo de estudio (investigaciones de tipo descriptivo) no las requieren, es suficiente plantear algunas preguntas de investigación”.

“Si no se define bien la unidad de análisis, no se están estableciendo bien los límites de la investigación y los resultados no estarán bien orientados. Ya establecida las unidades de análisis se establecen hipótesis, proposiciones teóricas o preguntas de investigación que guían al investigador, focalizando de esta manera la atención en lo que se desea investigar y destinando así el tiempo efectivo en el trabajo de campo”

Castro (2010)

Por lo anteriormente explicado, esta investigación no presenta formulación de hipótesis.

IV. METODOLOGIA

4.1. Diseño y Tipo de la investigación

4.1.1. Diseño de la investigación

El diseño de investigación aplicado es no experimental, ya que no se realizó ningún ensayo, solamente una propuesta. Es descriptivo, ya que se describen de manera precisa las actividades, procesos y personas. Es bibliográfico, documental y de caso, el cual buscó la información proveniente de propuestas, comentarios, análisis de temas relacionados al estudio, los cuales se analizan en los resultados.

4.1.2. Tipo de investigación

Es cuantitativa, ya que se examina los datos de manera numérica en base a la recolección de datos. Y aplicativa ya que se evalúa el control interno de la empresa Corporación de Alimentos S.A.C., Piura. Y explicar propuestas de mejora a favor de la misma.

4.2. Población y muestra

4.2.1. Población

En este caso la población estuvo conformada por las empresas de panadería de Piura.

4.2.2. Muestra

La muestra estuvo conformada por las áreas gerencia, producción, almacén y contabilidad de la Corporación de Alimentos S.A.C.

4.3. Definición y operacionalización de las variables e indicadores

Cuadro 1: Operacionalización de las variables

VARIABLE PRINCIPAL	DEFINICION CONCEPTUAL	DIMENSION	INDICADORES	ESCALA DE MEDICION
CONTROL INTERNO	Conjunto de actividades, acciones, normas, políticas, procedimientos y métodos que desarrolla el directorio, el área de administración y el personal que se designa para cumplir con los objetivos planteados, teniendo en cuenta que deben ser eficaces, efectivos en las operaciones, dar certeza de los estados financieros que	AMBIENTE DE CONTROL	Valores éticos Profesionalismo Organigrama Asignación de responsabilidades Políticas internas	Nominal: Si () No () Cualitativa: Especificar
		EVALUACION DE RIESGOS	Identificación de riesgos Solución de riesgos	
		ACTIVIDADES DE CONTROL	Aprobación y autorización Segregación de funciones	

	se presentan y cumplir con las leyes que se aplican.		Control de la información financiera	
		INFORMACION Y COMUNICACIÓN	Información y comunicación interna y externa Calidad de la información	
		SUPERVISION Y MONITOREO	Monitoreo Supervisión de los resultados	

Fuente: Elaboración propia

4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

4.4.1. Técnica

Como técnica se aplicó la revisión bibliográfica y documental.

4.4.2. Instrumento

Se utilizó como instrumento un cuestionario pre establecido para recolectar datos que ayuden a determinar oportunidades que mejoren el control interno en la empresa.

4.5. Plan de análisis

Para conseguir el objetivo específico 1. – Se empleó una encuesta dirigida a todas las áreas, con la finalidad de verificar las oportunidades relacionadas al control interno de la Corporación de Alimentos S.A.C.

Para conseguir el objetivo específico 2. – Se realizó el análisis de mejora a las propuestas relacionadas al control interno de la Corporación de Alimentos S.A.C.

Para conseguir el objetivo específico 3. – Se explicó las propuestas de mejora que permitan nuevas oportunidades relacionadas al control interno de la Corporación de Alimentos S.A.C.

4.6. Matriz de consistencia

Cuadro 2: Matriz de consistencia

Enunciado	Objetivos		Variable en estudio	Metodología
	General	Específicos		
¿Las oportunidades de control interno mejoran las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019?	Teniendo como objetivo general: Identificar las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019. • Describir las oportunidades del control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019. • Explicar la propuesta de mejora en el control interno que mejoren las posibilidades en la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019. 	Control Interno	<p>Tipo: Cuantitativo</p> <p>Nivel: Descriptivo</p> <p>Diseño: No experimental descriptivo, bibliográfico documental y de caso.</p> <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p>

Fuente: Elaboración propia

4.7. Principios éticos

- **Respeto por las personas (El Informe Belmont)**

Se basa en reconocer la capacidad de las personas para tomar sus propias decisiones, es decir, su autonomía. A partir de su autonomía protegen su dignidad y su libertad. El respeto por las personas que participan en la investigación (mejor “participantes” que “sujetos”, puesto esta segunda denominación supone un desequilibrio) se expresa a través del proceso de consentimiento informado, que se detalla más adelante. Es importante tener una atención especial a los grupos vulnerables, como pobres, niños, marginados, prisioneros... Estos grupos pueden tomar decisiones empujados por su situación precaria o sus dificultades para salvaguardar su propia dignidad o libertad.

- **Beneficencia**

Se trata a las personas de manera ética no sólo respetando sus decisiones y protegiéndolas de daño, sino también esforzándose en asegurar su bienestar. Esta forma de proceder cae dentro del ámbito del principio de beneficencia. El término "beneficencia" se entiende frecuentemente como aquellos actos de bondad y de caridad que van más allá de la obligación estricta. En este documento, beneficencia se entiende en sentido más radical, como una obligación. Dos reglas generales han sido formuladas como expresiones complementarias de los actos de beneficencia entendidos en este sentido: (1) No causar ningún daño, y (2) maximizar los beneficios posibles y disminuir los posibles daños.

- **Justicia**

¿Quién debe ser el beneficiario de la investigación y quién debería sufrir sus cargas?
Este es un problema que afecta a la justicia, en el sentido de "equidad en la distribución", o "lo que es merecido". Se da una injusticia cuando se niega un beneficio a una persona que tiene derecho al mismo, sin ningún motivo razonable, o cuando se impone indebidamente una carga. Otra manera de concebir el principio de justicia es afirmar que los iguales deben ser tratados con igualdad. Sin embargo, esta afirmación necesita una explicación ¿Quién es igual y quién es desigual?

V. RESULTADOS

5.1. Resultados

5.1.1. Respecto al Objetivo Especifico 1

Establecer las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

Cuadro 3: Perfil de representante legal

PERFIL DEL REPRESENTANTE LEGAL	RESPUESTA
Edad	
a) De 20 a 30 años	
b) De 31 a 45 años	X
c) De 46 a 60 años	
d) Mayor a 60 años	
Sexo	
a) Masculino	X
b) Femenino	
Grado de instrucción	
a) Secundaria	
b) Superior técnica	
c) Superior universitaria	X
d) Magister	
e) Doctor	

Profesión	
a) Contador	
b) Administrador	
c) Ingeniero	
d) Otro (Ingeniero)	X
e) Sin profesión	
Cargo	
a) Propietario	
b) Gerente	X
c) Administrador	
Tiempo que desempeña la actividad	
a) De 1 a 2 años	
b) De 3 a 5 años	
c) Más de 5 años	X

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 4: Perfil de la empresa

PERFIL DE LA EMPRESA	RESPUESTA
Tiempo de la empresa en la actividad comercial	
a) De 1 a 5 años	
b) De 6 a 10 años	

c) Más de 10 años (+25 años)	X
Constitución legal	
a) Persona natural	
b) Persona jurídica	X
Estado de la empresa	
a) En actividad	X
b) Estacionaria	
Régimen tributario	
a) Régimen general	X
b) Régimen especial	
c) Nuevo RUS	
Tipo de comprobantes que emite	
a) Facturas	
b) Boletas de venta	
c) Ticket	
d) Otros	
e) T.A.	X
Número de trabajadores	
a) De 1 a 5	
b) De 5 a 10	
c) Más de 10 (+ 50)	X
Tipo de capital	

a) Individual	
b) Social	X
Número de establecimientos	
a) 1	X
b) Más de 2	
Propiedad del local	
a) Propio	X
b) Alquilado	
Tipo de licencia	
a) Vigencia temporal	
b) Indefinida	X
Su empresa es	
a) Muy conocida	
b) Conocida	X
c) Desconocida	

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 5: Control Interno - Gerencia

CONTROL INTERNO - GERENCIA	RESPUESTA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD
¿Sus acciones personales reflejan su compromiso con la visión de la empresa?			
a) Si	X	X	

b) No			
¿Promueve un comportamiento ético?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Cree que la empresa es sostenible?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Crea un entorno adecuado para mejorar el rendimiento y la fuerza de trabajo, cumplir con su misión y los objetivos estratégicos?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Mantiene comunicación con el personal para la toma de decisiones importantes?			
a) Si	X		
b) No			
¿Cree que la empresa es sostenible?			
a) Si	X		
b) No		X	
¿Se utilizan medidas para evaluar el desempeño de los trabajadores y poder identificar acciones necesarias?			
a) Si	X	X	

b) No			
¿Realiza una planificación estratégica que incluya a los trabajadores?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿La planificación estratégica incluye las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa (FODA); los cambios en el mercado (OFERTA Y DEMANDA) y en la tecnología?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Cuenta con recursos financieros, humanos y otros para alcanzar los planes propuestos?		X	
a) Si	X		
b) No			

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 6: Control Interno - Producción

CONTROL INTERNO - PRODUCCION	RESPUESTA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD
---	------------------	--------------------	------------------

¿Cómo controla la calidad de la materia prima?			
a) Estado de envase		X	
b) Estado de producto	X		
c) Fecha de caducidad			
¿Está la materia prima debidamente pesada de acuerdo con la fórmula establecida por cada producto?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Se cuenta con un control de calidad con respecto a la materia prima?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿La empresa cuenta con normas de calidad de la materia prima utilizadas en el proceso de producción?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Aprovecha en su totalidad la materia prima para la elaboración de producto?			X
a) Si			
b) No	X		

¿Cuenta con un diseño elaborado para no desperdiciar materia prima?			
a) Si			X
b) No	X		
¿Realiza alguna verificación de caducidad de materias primas?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Cuenta con estructura de costos para cada producto?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Considera Ud. que la baja calidad de los productos en algún momento le genera costos?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Existen políticas o procedimientos de manejo y control de las existencias?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Los procesos productivos se miden por tiempo?			
a) Si	X	X	

b) No			
¿Existe un control de plagas que mantenga la empresa libre de insectos, roedores u otros?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Con que frecuencia se limpia la maquinaria?			
a) Al inicio del proceso		X	
b) Al final del proceso			
c) Al inicio y al final del proceso	X		

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 7: Control Interno - Almacén

CONTROL INTERNO - ALMACEN	RESPUESTA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD
¿Con cuántos trabajadores cuenta esta área?			
a) 2 a 5	X	X	
b) 5 a más			

¿Existe control en el inventario de la materia prima?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Qué método de valuación de inventario se utiliza?		X	
a) PEPS			
b) UEPS			
c) PROMEDIO	X		
¿Qué instrumento utiliza para el registro de materiales?		X	
a) Kardex (EXCEL)	X		
b) Computarizado			
c) Otros			
¿Qué tipo de control de registro de inventarios lleva?		X	
a) Inventario Permanente	X		
b) Inventario Periódico			
¿Quién es el encargado de llevar este control?		X	
a) Encargado de almacén	X		
b) Otros			

¿Se presenta desabastecimiento de materiales en almacén?			
a) Si	X		X
b) No			
¿Cuáles serían los factores?			
Por el proveedor no tiene en stock No se pide a tiempo Atraso en pago de letras anteriores			
¿Qué solución le dan a esta deficiencia?			
Comprar al contado Reemplazar el producto por otro			
¿Se lleva un registro de la entrega de materiales por parte de los proveedores al almacén y de este al departamento de producción?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Existe falta de comunicación entre el área de almacén y producción?			
a) Si	X		X
b) No			
¿Cuáles serían los factores?			
Producción no pide el material a su debido tiempo			

Nuevas recetas no programadas dentro de las programaciones diarias		
--	--	--

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 8: Control Interno - Contabilidad

CONTROL INTERNO - CONTABILIDAD	RESPUESTA	OPORTUNIDAD	DEBILIDAD
¿Existen manuales, normas e instrucciones escritas?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Existen diagramas de Flujo?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Cuenta con un manual de procedimientos contables?			
a) Si	X	X	
b) No			
¿Se encuentran definidas y segregadas las funciones en el área contable?			
a) Si	X	X	
b) No			

¿Se utiliza un catálogo de cuentas para los registros contables?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Se utiliza frecuentemente un manual de procedimientos contables?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Existe control de costos y gastos por medio de presupuestos?		X	
a) Si	X		
b) No			
¿Con qué medio se procesa la información contable?		X	
a) Registro manual			
b) Procesamiento electrónico de datos	X		

Fuente: Elaboración propia

5.1.2. Respecto al Objetivo Especifico 2

Describir las oportunidades del control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

CONTROL INTERNO – PRODUCCION

Cuadro 9: Control Interno - Producción

OPORTUNIDADES DE MEJORA	DESCRIPCION	PROPUESTA DE MEJORA
DESPERDICIOS EN MATERIA PRIMA	En esta área, se evidencia un problema en cuanto a los sobrantes de materia prima, esto por una inadecuada manipulación de los diversos insumos que son utilizados para la elaboración de los diferentes productos de panificación.	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL AREA DE PRODUCCION

Fuente: Elaboración propia

CONTROL INTERNO – ALMACEN

Cuadro 10: Control Interno - Almacén

OPORTUNIDADES DE MEJORA	DESCRIPCION	PROPUESTA DE MEJORA
DESABASTECIMIENTO DE MATERIALES Y MATERIA PRIMA	Se evidencia un infrecuente desabastecimiento de materiales, insumos y/o materia prima, esto debido a que muchas veces los proveedores no cuentan con stock de algunos insumos, o por el retraso en el pago de letras no pueden ser atendidos. Además de requerimientos de compra que son enviados a destiempo o por la eventualidad de una receta nueva.	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL AREA DE INVENTARIOS

Fuente: Elaboración propia

5.1.3. Respecto al Objetivo Especifico 3

Explicar la propuesta de mejora en el control interno que mejoren las posibilidades en la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

De acuerdo a los resultados obtenidos mediante la encuesta realizada al área de gerencia, producción, almacén y contabilidad, se determina deficiencia en dos áreas, producción y almacén. Ante esto procedo a detallar las siguientes propuestas de mejora que van en beneficio del control de la Corporación de Alimentos S.A.C.

PROPUESTA DE MEJORA N° 1

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL AREA DE PRODUCCION

I. INTRODUCCION

El presente manual para el área de producción de la Corporación de Alimentos S.A.C., va a servir como guía para la orientación del buen desempeño de las actividades que realizan los trabajadores de esta área y los que se incorporen más adelante.

En este manual se van a describir de forma detallada y organizada las actividades de producción para los diferentes productos, tales como: biscochos, panetones, kekes, distintos dulces, entre otros. Teniendo en cuenta lo que se requiere un desarrollo eficiente.

Este manual describe también las diferentes actividades de trabajo, los procedimientos que se deben seguir dentro del área de producción, unificándolas y así evitar una inadecuada manipulación al momento de la elaboración de los diferentes productos.

II. OBJETIVOS

Implementar procedimientos con respecto al manejo de las diferentes actividades del área de producción y cumplir con los lineamientos de la administración de estos por parte de la Corporación de Alimentos S.A.C.

Describir los procedimientos utilizados por el área de producción.

Definir políticas y actividades para el personal que intervine en el área de producción.

III. PROCEDIMIENTO

3.1. Recepción de materias primas y elaboración de productos

3.1.1. Propósito

Establecer un estricto control del ingreso de materiales, insumos y/o materia prima al área de producción.

3.1.2. Alcance

Este procedimiento es aplicable para personal del área de producción.

3.1.3. Normas

- Se deberá comprometer cada trabajador con la mejora continua en los diferentes procesos para la producción, teniendo en cuenta estándares de calidad.
- Se deberá cumplir con los pedidos por parte de los clientes.
- El personal deberá recibir capacitación constante para lograr un mejor uso de los recursos que disponen.
- El personal deberá aplicar este manual para mejorar el desarrollo de sus actividades y poder evitar tardanzas y/o pérdidas.
- Se deberán utilizar fichas para un control en cuanto a los tiempos, temperatura e ingredientes de algunas actividades del área de producción. Además de tener un control del stock de las materias primas y/o insumos y del producto terminado.

3.1.4. Método de trabajo

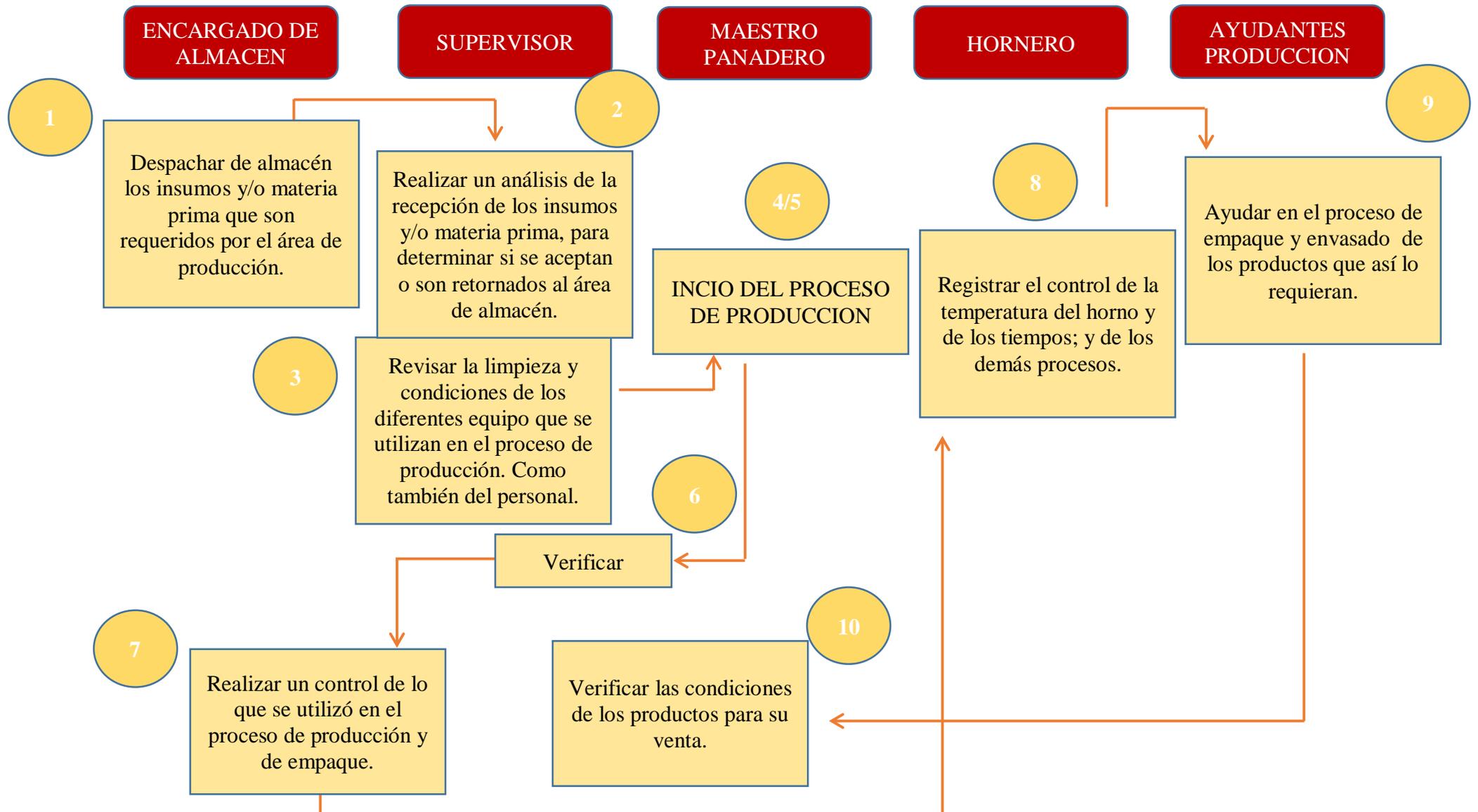
a) Descripción de actividades

	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1	Despachar de almacén los insumos y/o materia prima que son requeridos por el área de producción.	Encargado de almacén
2	Realizar un análisis de la recepción de los insumos y/o materia prima, para determinar si se aceptan o son retornados al área de almacén.	Supervisor de producción
3	Revisar la limpieza y condiciones de los diferentes equipo que se utilizan en el proceso de producción. Como también del personal.	
4	Proceder a pesar los ingredientes de acuerdo a las fórmulas establecidas y se da inicio a la mezcla de estos para la elaboración de acuerdo a los diferentes productos.	Maestro Panadero
5	Proceder a fermentar las masas teniendo en cuenta la temperatura y la hora de inicio y de fin.	
6	Verificar que el peso de los ingredientes y la temperatura de las masas sean las correctas.	Supervisor de Producción
7	Realizar un control de lo que se utilizó en el proceso de producción y de empaque (fuera el caso).	Supervisor de almacén

8	Registrar el control de la temperatura del horno y de los tiempos; y de los demás procesos.	Hornero
9	Ayudar en el proceso de empaque y envasado de los productos que así lo requieran, como los panetones, biscochos, tostadas, pan de molde, kekes y otros.	Ayudantes de producción
10	Verificar las condiciones de los productos para su venta.	Supervisor de producción

Fuente: Elaboración propia

b) Diagrama de flujo



c) Formatos

REGISTRO N° 01: PESADO DE MATERIAS PRIMAS

FECHA: _____

CODIGO: _____

PRODUCTO	INSUMOS							
	h a r i n a	a g u a	l e v a d u r a	m a r g a r i t a	a z u c a r	m a n t e c a	h u e v o s	o t r o s

OBSERVACIONES: _____

RESPONSABLE: _____

REGISTRO N° 02: CONTROL DE HORNEADO

FECHA: _____

CODIGO: _____

PRODUCTO	TEMPERATURA	
	HORA INICIO	HORA FINAL

OBSERVACIONES: _____

RESPONSABLE: _____

REGISTRO N° 02: CONTROL DE AMASADO

FECHA: _____ CODIGO: _____

PRODUCTO	VELOCIDAD 1		VELOCIDAD 2	
	HORA INICIO	HORA FINAL	HORA INICIO	HORA FINAL

OBSERVACIONES: _____

RESPONSABLE: _____

PROPUESTA DE MEJORA N° 2

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL AREA DE ALMACEN

I. INTRODUCCION

El presente manual tiene como finalidad dirigir los lineamientos que sean adecuados para una buena administración del almacén de la Corporación de Alimentos S.A.C.

Este manual tiene como objetivo establecer actividades que son necesarias para plantear y organizar el control de los procesos vinculados con la provisión, el almacenar y distribuir los materiales e insumos que son utilizados para la producción.

Su contenido señala los procedimientos que van a permitir administrar un control de las diferentes actividades que realiza cada almacén. Además de objetivos, normas y/o políticas de operación, diagramas de flujos, formatos e instrucciones para el área de almacén. La correcta aplicación impactara no solo en el área de almacén, sino en todas las áreas de la Corporación de Alimentos S.A.C.

II. OBJETIVOS

Implementar procedimientos con respecto al manejo de los almacenes y cumplir con los lineamientos de la administración de estos por parte de la Corporación de Alimentos S.A.C.

Describir los procedimientos utilizados por el área de almacén.

Definir políticas y actividades para el personal que intervine en el área de almacén.

III. PROCEDIMIENTOS

3.1.Recepción de materiales, insumos y/o materia prima

3.1.1. Propósito

Establecer un estricto control de la recepción de materiales, insumos y/o materia prima en los almacenes verificando las órdenes de pedido.

3.1.2. Alcance

Este procedimiento es aplicable para personal del área de almacén.

3.1.3. Normas

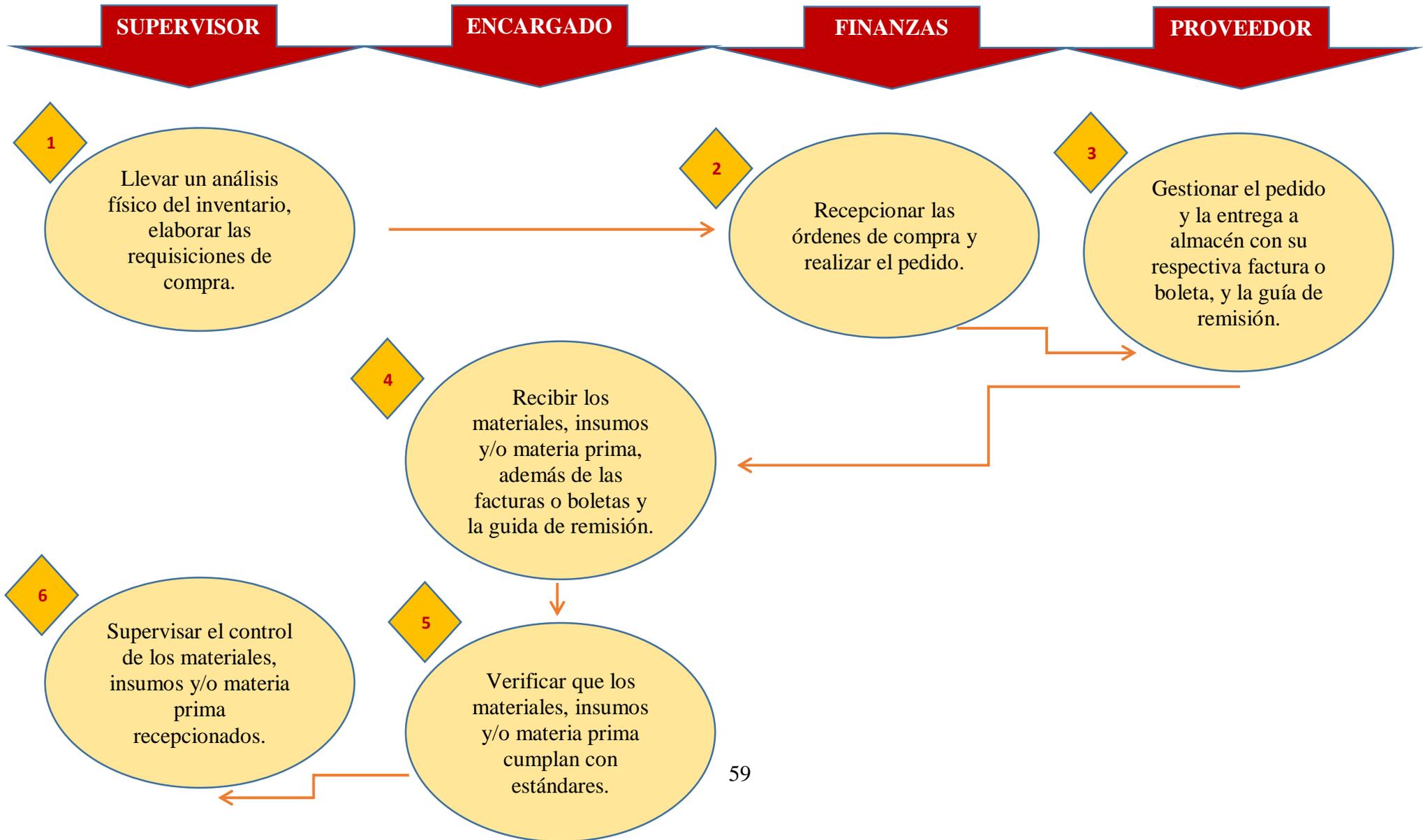
- Con la finalidad de ser eficaces y eficientes, el horario de recepción de materiales, insumos y materia prima se realizará en las mañanas.
- Los proveedores deberán entregar los materiales, insumos y/o materia prima conforme a lo que se detalla en las órdenes de compra.
- El personal de almacén deberá verificar que los materiales, insumos y/o materia prima despachadas por los proveedores cumplan con lo detallado en las ordenas de compra.
- El personal de almacén deberá rechazar cualquier material, insumo y/o materia prima que no cumpla con los estándares solicitados.
- Es responsabilidad del supervisor de almacén, verificar las entradas de los materiales, insumos y/o materia prima.

3.1.4. Método

a) Descripción de las actividades

	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1	Llevar un análisis físico del inventario, elaborar las requisiciones de compra y enviar las requisiciones al área de finanzas.	Supervisor de almacén
2	Recepcionar las órdenes de comprar y realizar el pedido.	Finanzas
3	Gestionar el pedido y la entrega a almacén con su respectiva factura o boleta, y la guía de remisión.	Proveedor
4	Recibir la copia del pedido en las fechas preestablecidas, recibir los materiales, insumos y/o materia prima, además de las facturas o boletas y la guida de remisión.	Encargado de almacén
5	Verificar que los materiales, insumos y/o materia prima recepcionados cumplan con los estándares detallados en la orden de compra.	Encargado de almacén
6	Supervisar el control de los materiales, insumos y/o materia prima recepcionados, hasta que es entregada al área de producción.	Supervisor de almacén

b) Diagrama de flujo



3.2. Registro de entradas y salidas del almacén

3.2.1. Propósito

Almacenar los materiales, insumos y/o materia prima que se reciben en el área de almacén, por medio de tarjetas Kardex (método PEPS).

3.2.2. Alcance

Este procedimiento es aplicable para personal del área de almacén.

3.2.3. Normas

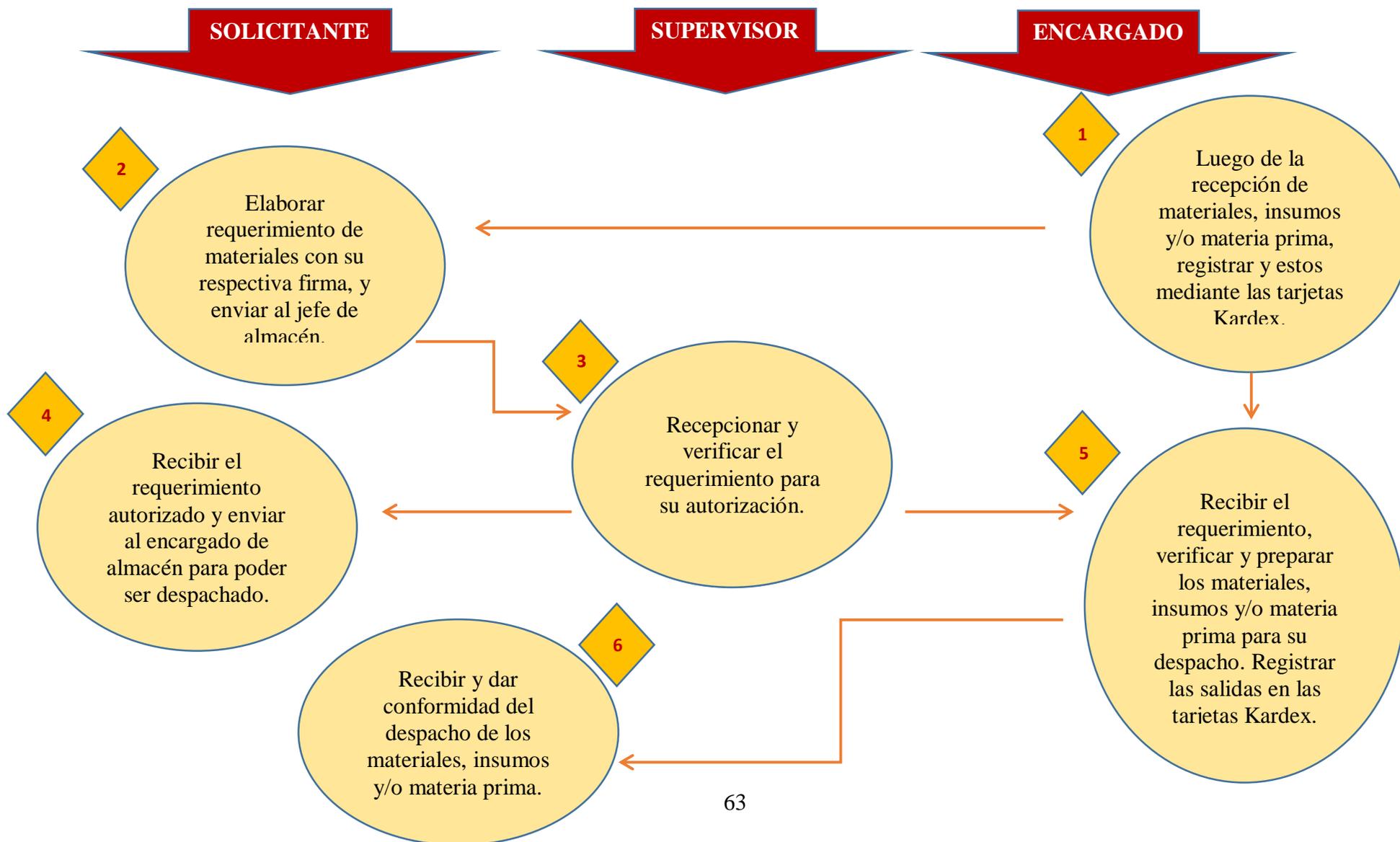
- Se deberá registrar las entradas de materiales, insumos y/o materia prima en las tarjetas Kardex.
- Dentro de una semana el área de almacén deberá enviar al área de finanzas un reporte de entradas al almacén de los materiales, insumos y/o materia prima; y una copia de las facturas y/ boletas de estos.
- Se deberá verificar que la información de las entradas al almacén estén debidamente registradas en las tarjetas Kardex.
- Dentro de un mes el área de almacén deberá preparar un inventario físico actualizado que será presentado en la primera semana de cada mes.
- Deberá verificar que los trabajadores se integren a los lineamientos establecidos.

3.2.4. Método

a) Descripción de las actividades

	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1	Luego de la recepción de materiales, insumos y/o materia prima, registrar y estos mediante las tarjetas Kardex para mantener un control de los ingresos y salidas de almacén.	Encargado de almacén
2	Elaborar requerimiento de materiales con su respectiva firma, y enviar al jefe de almacén.	Solicitante
3	Recepcionar y verificar el requerimiento para su autorización.	Jefe de almacén
4	Recibir el requerimiento autorizado y enviar al encargado de almacén para poder ser despachado.	Solicitante
5	Recibir el requerimiento, verificar y preparar los materiales, insumos y/o materia prima para su despacho. Registrar las salidas en las tarjetas Kardex.	Encargado de almacén
6	Recibir y dar conformidad del despacho de los materiales, insumos y/o materia prima en referencia al requerimiento.	Solicitante

b) Diagrama de flujo



c) Formatos

TARJETAS KARDEX N° _____

PRODUCTO: _____

EXISTENCIA MINIMA: _____

METODO: PEPS

EXISTENCIA MAXIMA: _____

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANT	V.U.	TOTAL	CANT	V.U.	TOTAL	CANT	V.U.	TOTAL

Encargado de almacén:

REQUERIMIENTO DE MATERIALES N° _____

FECHA: _____

SOLICITANTE: _____

AREA: _____

DESCRIPCION DEL ARTICULO	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD AUTORIZADA	CANTIDAD ENTREGADA	TARJETA DE KARDEX

Nombre y firma del solicitante:

Sello y firma de autorización:

3.3. Clasificación de los bienes en los almacenes

3.3.1. Propósito

Elaborar un sistema de control que permita clasificar los materiales, insumos y/o materia prima al momento de que son recepcionados en almacén, para su correcta ubicación y distribución, lo que va a facilitar encontrarlos de manera rápida, resguardarlos y evitar el deterioro y/o vencimiento de estos.

3.3.2. Alcance

Este procedimiento es aplicable para personal del área de almacén.

3.3.3. Normas

- Se deberá mantener actualizado el catálogo de bienes, esta acción la debe realizar el responsable de almacén.
- El personal auxiliar de almacén deberá mantener un orden de los materiales, insumos y/o materia prima que son recepcionados.
- El personal auxiliar es responsable de las siguientes acciones:
 - ✓ Arreglar los materiales, insumos y/o materias primas en los lugares que les han sido asignados.
 - ✓ Tener en cuenta las indicaciones de cada material, insumo y/o materia prima cuando son acomodados.
 - ✓ Identificar los estantes donde se arreglan los materiales, insumos y/o materias primas.
 - ✓ Mantener los materiales, insumos y/o materias primas acomodados de acuerdo a su caducidad próxima.

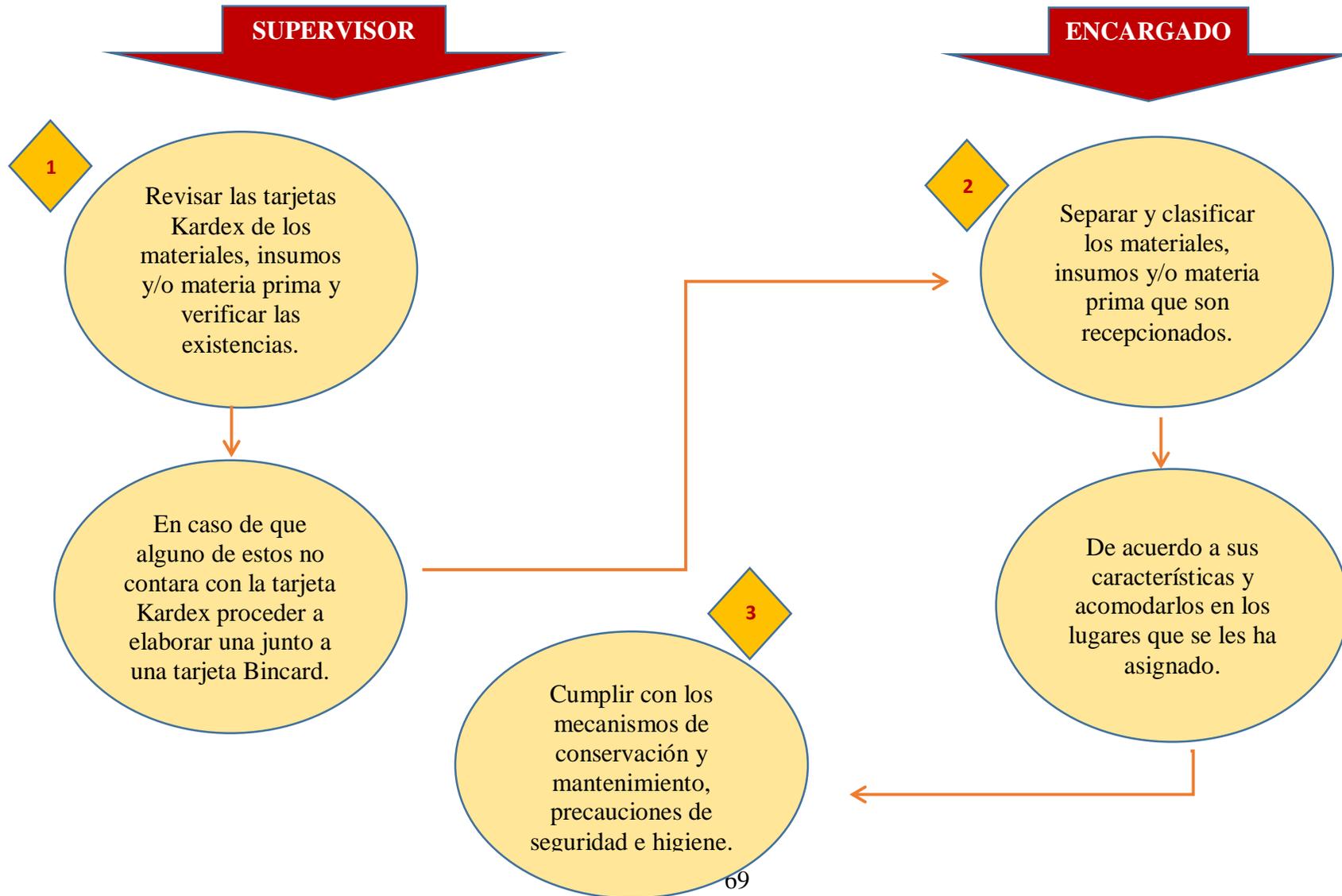
- Se deberá verificar la poca rotación de los materiales, insumos y/o materias primas, su obsolescencia y/o caducidad para minimizar pérdidas. Esta acción la debe realizar el responsable de almacén junto a los auxiliares.
- Se deberá restringir la entrada de personas ajenas al área de almacén.

3.3.4. Método

a) Descripción de las actividades

	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1	Luego de los pedidos despachados, revisar las tarjetas Kardex de los materiales, insumos y/o materia prima y verificar las existencias, en caso de que alguno de estos no contara con la tarjeta Kardex proceder a elaborar una junto a una tarjeta Bincard.	Supervisor de almacén
2	Separar y clasificar los materiales, insumos y/o materia prima que son recepcionados, de acuerdo a sus características y acomodarlos en los lugares que se les ha asignado.	Encargado de almacén
3	Cumplir con los mecanismos de conservación y mantenimiento, precauciones de seguridad e higiene para un buen mantenimiento de las instalaciones.	Supervisor de almacén

b) Diagrama de flujo



c) Formatos

TARJETAS KARDEX N° _____

PRODUCTO: _____

EXISTENCIA MINIMA: _____

METODO: PEPS

EXISTENCIA MAXIMA: _____

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANT	V.U.	TOTAL	CANT	V.U.	TOTAL	CANT	V.U.	TOTAL

Encargado de almacén:

CONTROL VISIBLE DE ALMACEN (BINCARD)

ARTICULO: _____ NIVEL MINIMO: _____
 CODIGO: _____ NIVEL MAXIMO: _____
 UNID DE MEDIDAD: _____ CONSUMO AL MES: _____

FECHA	COMPROBANTE	ENTRADA	SALIDA	SALDO	
		CANT	CANT	UND	SALDO

3.4. Conteo físico de inventarios

3.4.1. Propósito

Contar con una guía que sirve para un conteo físico de los materiales, insumos y/o materia prima, que se encuentran en los almacenes de la Corporación de Alimentos S.A.C. y además un instrumento para la capacitación del personal que se encuentra en esta área, pudiendo así tener un control de las existencias.

3.4.2. Alcance

Este procedimiento es aplicable para personal del área de almacén.

3.4.3. Normas

- Se deberá realizar una vez al mes pruebas para la selección de los materiales, insumos y/o materia prima que figuran como existencias físicas en los almacenes, con la finalidad de detectar y corregir desviaciones de estas pruebas. Esta acción la realizará el responsable de almacén.
- Se deberá coordinar el conteo físico del inventario de los materiales, insumos y/o materia prima. Esta acción la realizará el responsable de almacén.
- Se deberá comunicar a Gerencia la fecha programada para el conteo físico del inventario, con una semana de anticipación para contar con su participación, y también a las demás áreas. Esto ayudará a que los requerimientos que son necesarios sean anticipados y no coincidir con esta jornada.
- Se deberá acomodar y clasificar los materiales, insumos y/o materia prima, y verificar días antes del conteo de inventario para facilitar el desarrollo de esta jornada.

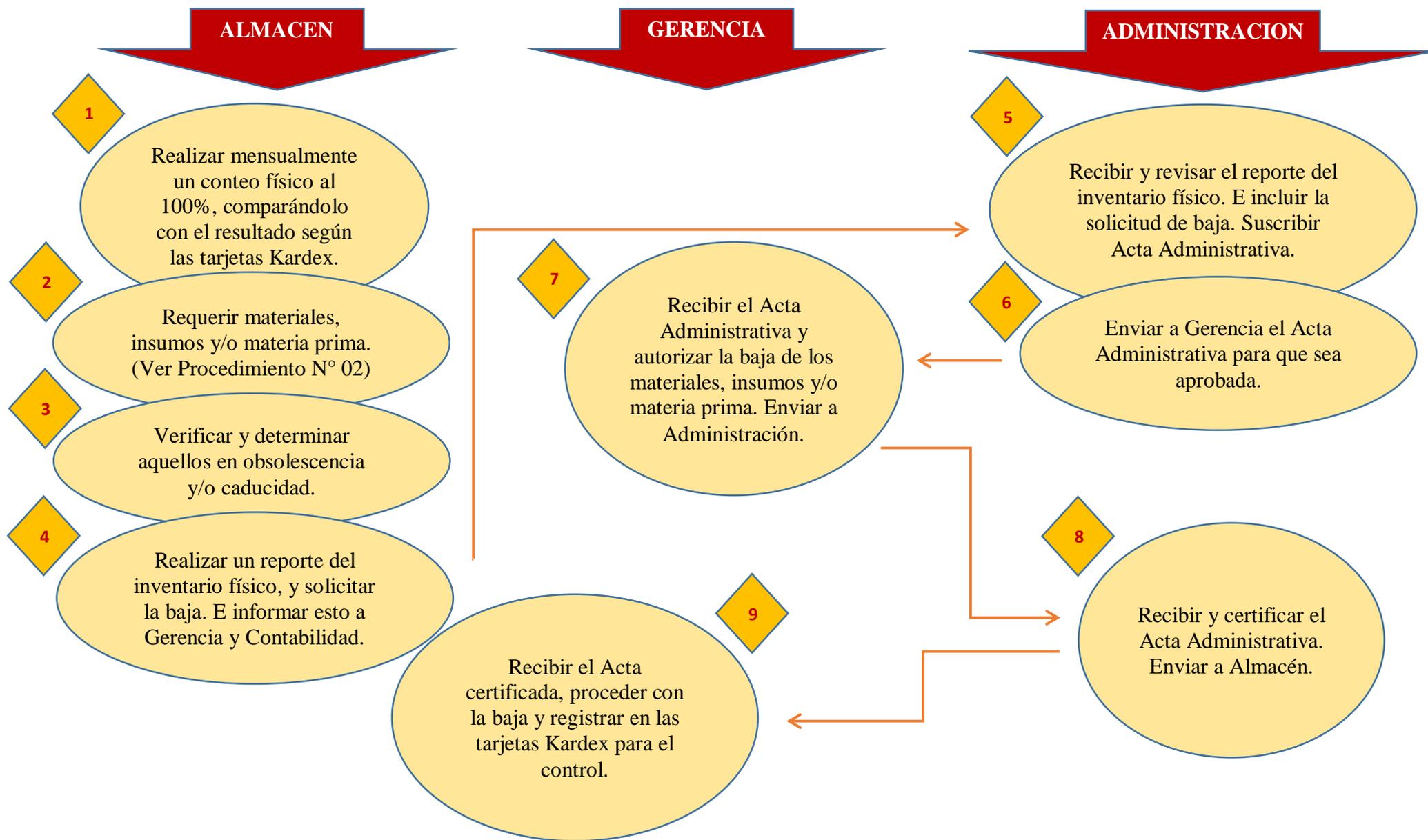
3.4.4. Método

a) Descripción de las actividades

	DESCRIPCION	RESPONSABLE
1	Realizar mensualmente un conteo físico del 100% de los materiales, insumos y/o materias prima, comparándolo con el resultado según las tarjetas Kardex para tener un control de las entradas y salidas y evaluar el estado físico de estos.	Encargado de almacén
2	Requerir materiales, insumos y/o materia prima. (ver Procedimiento N° 02)	
3	Verificar y determinar los materiales, insumos y/o materia prima en obsolescencia y/o caducidad.	
4	Realizar un reporte del inventario físico, y solicitar (en caso hubiese) dar de baja de materiales, insumos y/o materia prima. E informar esto a Gerencia y Contabilidad.	
5	Recibir y revisar el reporte del inventario físico. Incluir (en caso se reciba) la solicitud de baja de materiales, insumos y/o materia prima. Suscribir Acta Administrativa detallando los materiales, insumos y/o materia prima que se darán de baja.	
		Administración

6	Enviar a Gerencia el Acta Administrativa para que sea aprobada.	
7	Recibir el Acta Administrativa y autorizar la baja de los materiales, insumos y/o materia prima. Enviar a Administración.	Gerencia
8	Recibir y certificar el Acta Administrativa. Enviar a Almacén.	Administración
9	Recibir el Acta certificada, proceder con la baja de materiales, insumos y/o materia prima en obsolescencia y/o caducidad, registrar en las tarjetas Kardex para el control.	Encargado de almacén

b) Diagrama de flujo



c) Formatos

REPORTE DE INVENTARIO FISICO N° _____

FECHA: _____

N°	N° TARJETA	DESCRIPCION	UND MEDIDA	SALDO		
				TARJETA	FISICO	DIFERENCIA
TOTAL DE MATERIALES						

Nombre y firma del responsable:

Cantidad Verificada
 (-) Cantidad para Baja
 Cantidad Total

5.2. Análisis de resultados

5.2.1. Respecto al Objetivo Específico 1

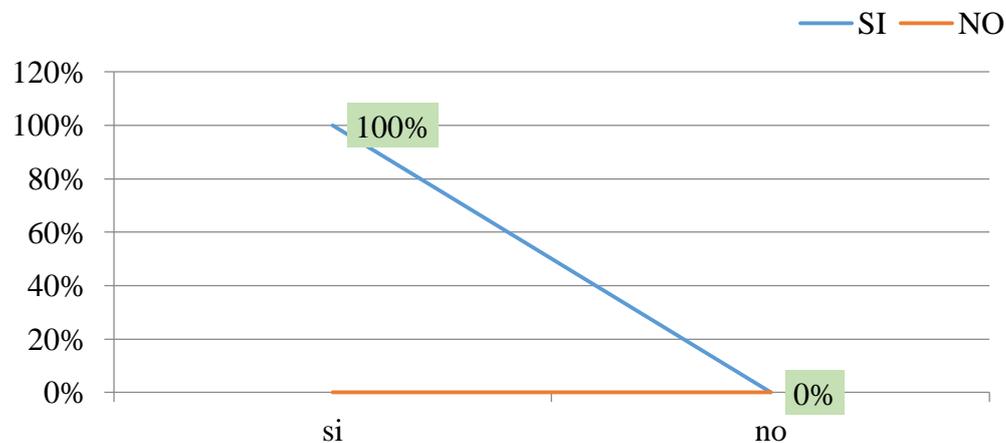
Establecer las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

CONTROL INTERNO - GERENCIA

Tabla 1: ¿Sus acciones personales reflejan su compromiso con la visión de la empresa?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 1: ¿Sus acciones personales reflejan su compromiso con la visión de la empresa?



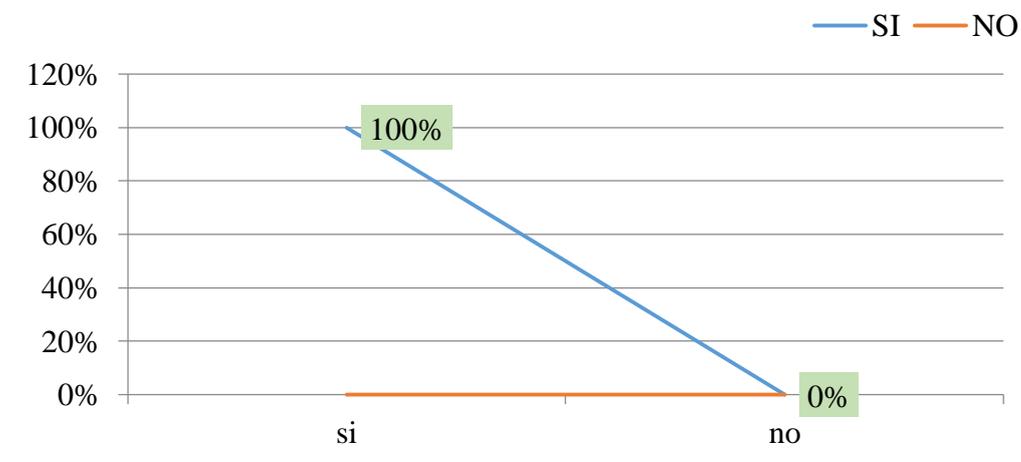
Fuente: Tabla 1

Interpretación: En la tabla y gráfico 1, observamos que las acciones por parte del gerente evidencia el compromiso que tiene con la empresa para dar cumplimiento con la visión de la empresa. Esto ayuda entonces a transmitir una imagen ideal para los trabajadores y también para los clientes.

Tabla 2: ¿Promueve un comportamiento ético?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 2: ¿Promueve un comportamiento ético?



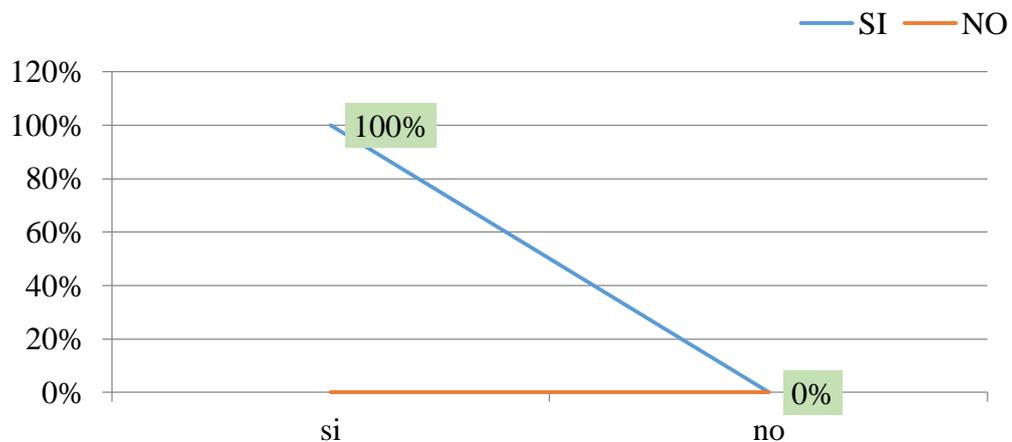
Fuente: Tabla 2

Interpretación: En la tabla y gráfico 2, observamos que el comportamiento del gerente va en concordancia con los valores éticos, motivando así a los empleados a comportarse éticamente, y también promueve a una buena política en cuanto a respetar los valores propios.

Tabla 3: ¿Cree que la empresa es sostenible?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 3: ¿Cree que la empresa es sostenible?



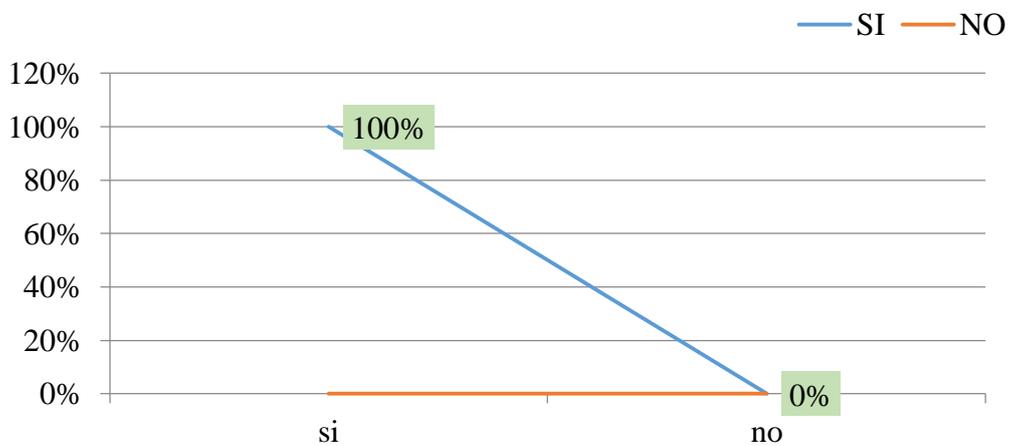
Fuente: Tabla 3

Interpretación: En la tabla y gráfico 3, observamos que la empresa es sostenible, esto crea un valor económico, social y medioambiental, aumentando el bienestar y progreso de la empresa y de sus colaboradores.

Tabla 4: ¿Crea un entorno adecuado para mejorar el rendimiento y la fuerza de trabajo, cumplir con su misión y los objetivos estratégicos?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 4: ¿Crea un entorno adecuado para mejorar el rendimiento y la fuerza de trabajo, cumplir con su misión y los objetivos estratégicos?



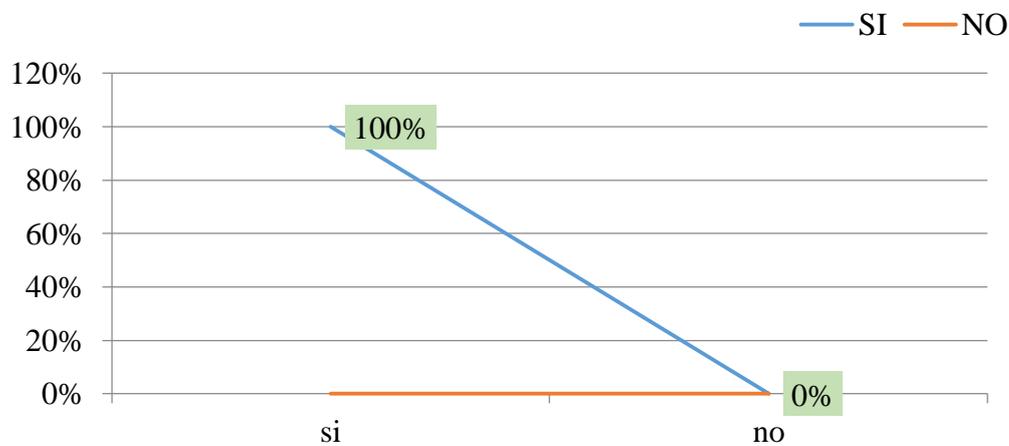
Fuente: Tabla 4

Interpretación: En la tabla y gráfico 4, observamos que al crear un entorno adecuado, ayuda no solo a mejorar el trabajo en equipo, sino que también a cumplir con los objetivos y la misión de la empresa, puesto que la misión da credibilidad de la razón de ser de la empresa.

Tabla 5: ¿Mantiene comunicación con el personal para la toma de decisiones importantes?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 5: ¿Mantiene comunicación con el personal para la toma de decisiones importantes?



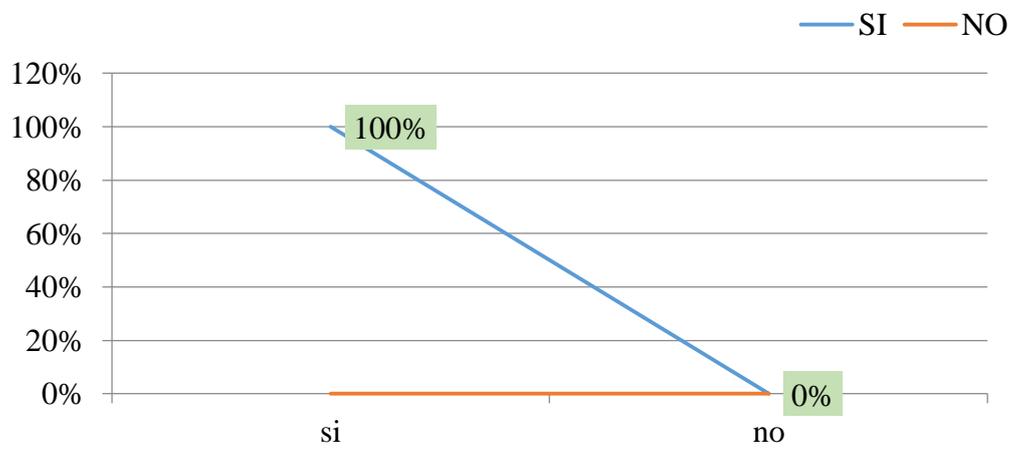
Fuente: Tabla 5

Interpretación: En la tabla y gráfico 5, observamos que el gerente mantiene una fluida comunicación con sus trabajadores, esto ayuda a mejorar la competitividad y ayuda a facilitar el logro de los objetivos y metas de la empresa. Además que así se puede coordinar en conjunto las decisiones que se tomen a futuro.

Tabla 6: ¿Se utilizan medidas para evaluar el desempeño de los trabajadores y poder identificar acciones necesarias?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 6: ¿Se utilizan medidas para evaluar el desempeño de los trabajadores y poder identificar acciones necesarias?



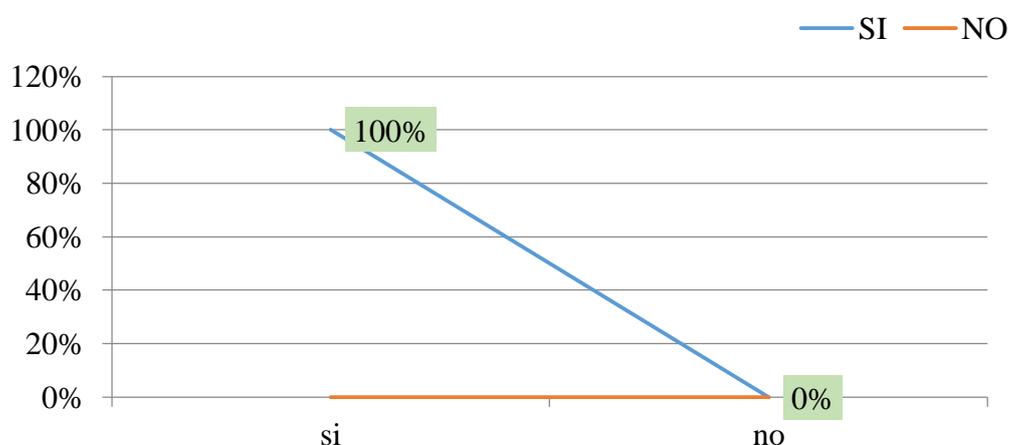
Fuente: Tabla 6

Interpretación: En la tabla y gráfico 6, observamos que la empresa si evalúa el desempeño de los trabajadores, esto ayuda a poder identificar e implementar estrategias a fin de incrementar la eficacia de estos.

Tabla 7: ¿Realiza una planificación estratégica que incluya a los trabajadores?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 7: ¿Realiza una planificación estratégica que incluya a los trabajadores?



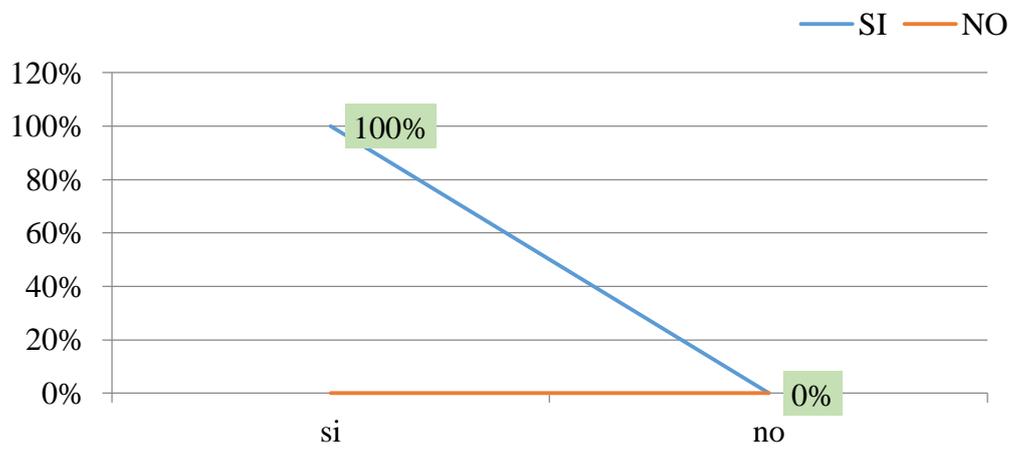
Fuente: Tabla 7

Interpretación: En la tabla y gráfico 7, observamos que se incluye a los trabajadores en la planificación estratégica, contribuyendo así a implementar estrategias, metas y políticas no solo para la empresa, sino también para los trabajadores.

Tabla 8: ¿La planificación estratégica incluye las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa (FODA); los cambios en el mercado (OFERTA Y DEMANDA) y en la tecnología?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 8: ¿La planificación estratégica incluye las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa (FODA); los cambios en el mercado (OFERTA Y DEMANDA) y en la tecnología?



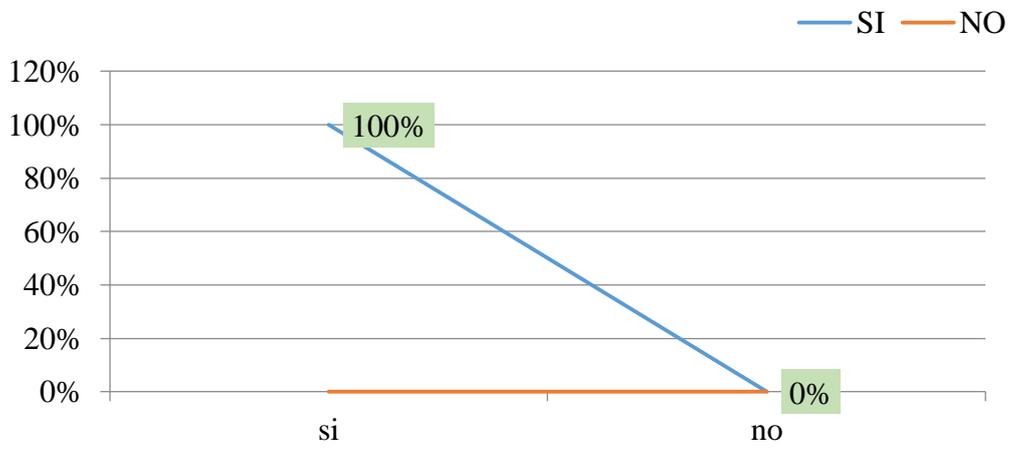
Fuente: Tabla 8

Interpretación: En la tabla y gráfico 8, observamos que la planificación estratégica planteada por la empresa, tiene incluido el análisis FODA, lo que va a permitir unir las fortalezas comerciales con las oportunidades que brinda el mercado y así cumplir con los objetivos planteados.

Tabla 9: ¿Cuenta con recursos financieros, humanos y otros para alcanzar los planes propuestos?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 9: ¿Cuenta con recursos financieros, humanos y otros para alcanzar los planes propuestos?



Fuente: Tabla 9

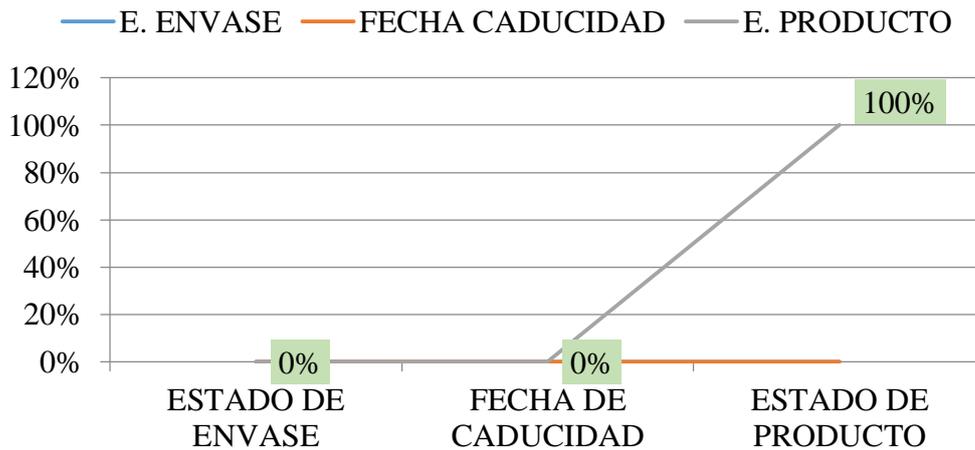
Interpretación: En la tabla y gráfico 9, observamos que para poder alcanzar los planes propuestos, la empresa cuenta con recursos financieros que contribuyen a la creación, desarrollo y expansión de la misma; y también cuenta con recursos humanos, quienes con su habilidad, desempeño y esfuerzo responden favorablemente a cumplir con su trabajo.

CONTROL INTERNO - PRODUCCION

Tabla 10: ¿Cómo controla la calidad de la materia prima?

ÍTEM	PORCENTAJE
Estado de envase	0%
Fecha de Caducidad	0%
Estado de producto	100%

Gráfico 10: ¿Cómo controla la calidad de la materia prima?



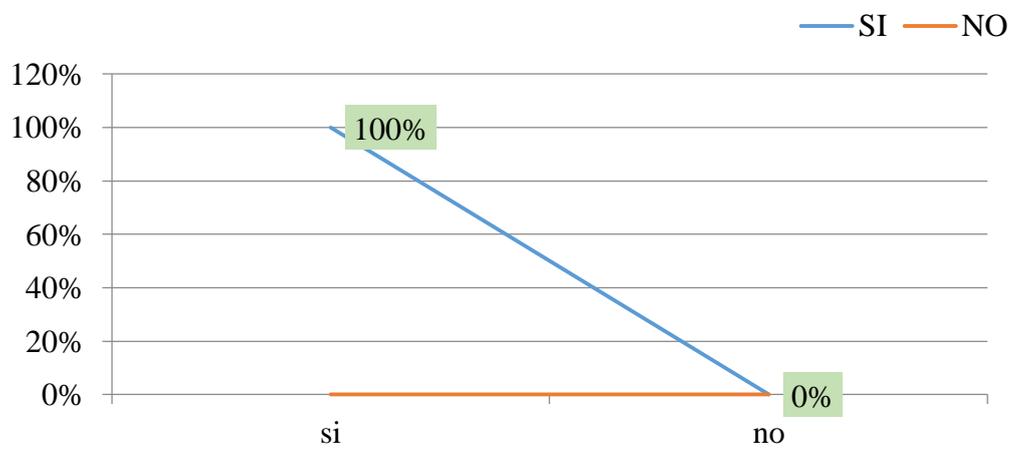
Fuente: Tabla 10

Interpretación: En la tabla y gráfico 10, observamos que la calidad de la materia prima se controla de acuerdo al estado del producto. Esto garantiza así la satisfacción por parte de la empresa, de los proveedores y también de los clientes.

Tabla 11: ¿Está la materia prima debidamente pesada de acuerdo con la fórmula establecida por cada producto?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 11: ¿Está la materia prima debidamente pesada de acuerdo con la fórmula establecida por cada producto?



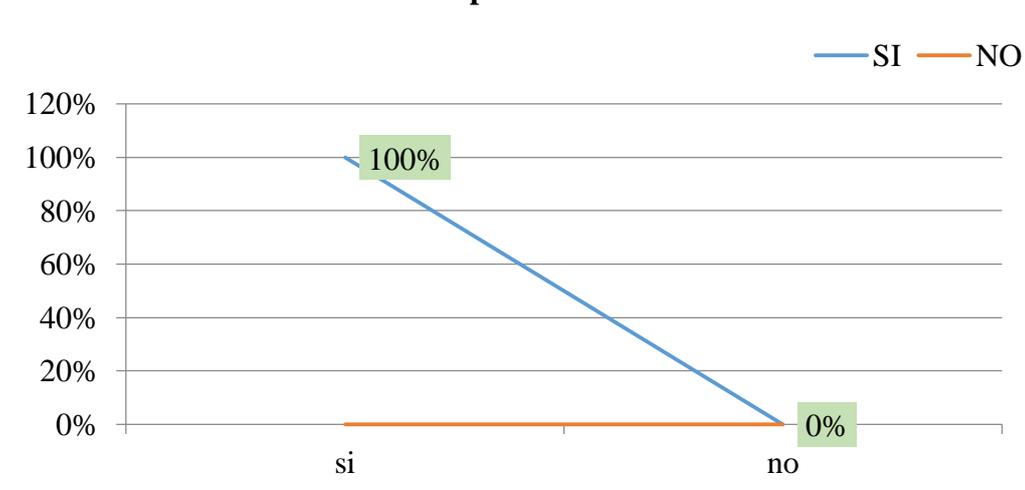
Fuente: Tabla 11

Interpretación: En la tabla y gráfico 11, observamos que la materia prima se pesa de acuerdo a cada fórmula que se establece para la producción de los diferentes productos que ofrece la empresa. Lo que permite mantener un control de los costos que incurren en este proceso, el recurso humano que se necesita y establecer procesos.

Tabla 12: ¿Se cuenta con un control de calidad con respecto a la materia prima?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 12: ¿Se cuenta con un control de calidad con respecto a la materia prima?



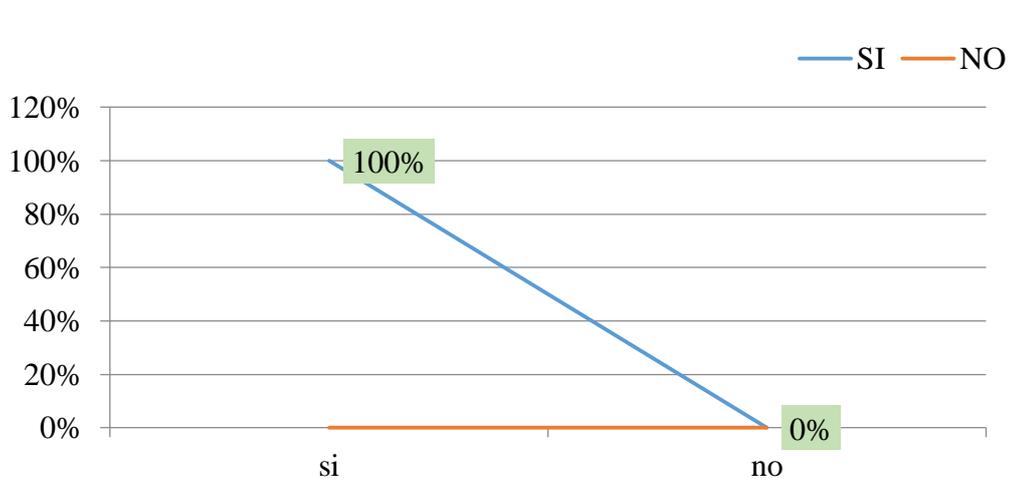
Fuente: Tabla 12

Interpretación: En la tabla y gráfico 12, observamos que el área de producción cuenta con controles de calidad, lo que permite mejorar y perfeccionar estándares de calidad y establecer niveles de calidad. Además de generar una mayor rentabilidad a la empresa, ya que se satisface al cliente al venderle un producto de calidad.

Tabla 13: ¿La empresa cuenta con normas de calidad de la materia prima utilizadas en el proceso de producción?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 13: ¿La empresa cuenta con normas de calidad de la materia prima utilizadas en el proceso de producción?



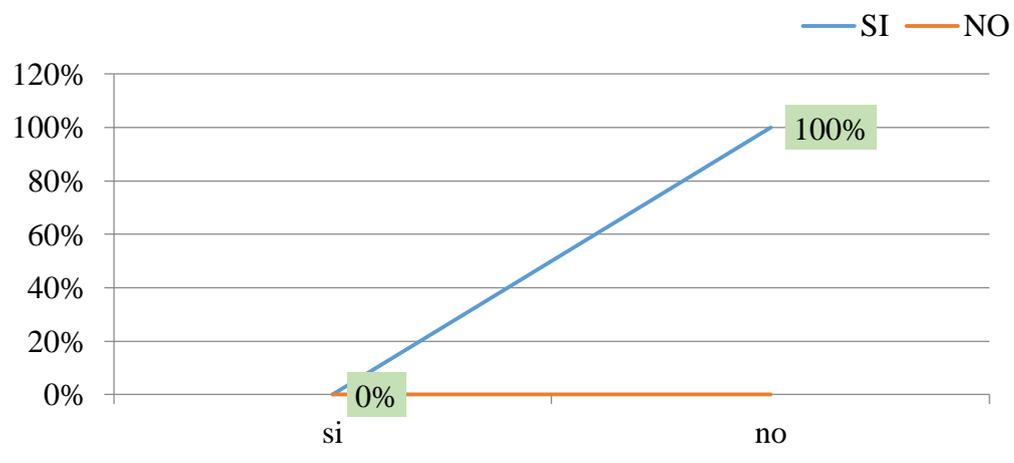
Fuente: Tabla 13

Interpretación: En la tabla y gráfico 13, observamos que la empresa cuenta con normas de calidad para el proceso de producción, estas reglas y/o características ayudan a conseguir un grado óptimo durante el desarrollo de las actividades y del contexto de calidad.

Tabla 14: ¿Aprovecha en su totalidad la materia prima para la elaboración de producto?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	0%
No	100%

Gráfico 14: ¿Aprovecha en su totalidad la materia prima para la elaboración de producto?



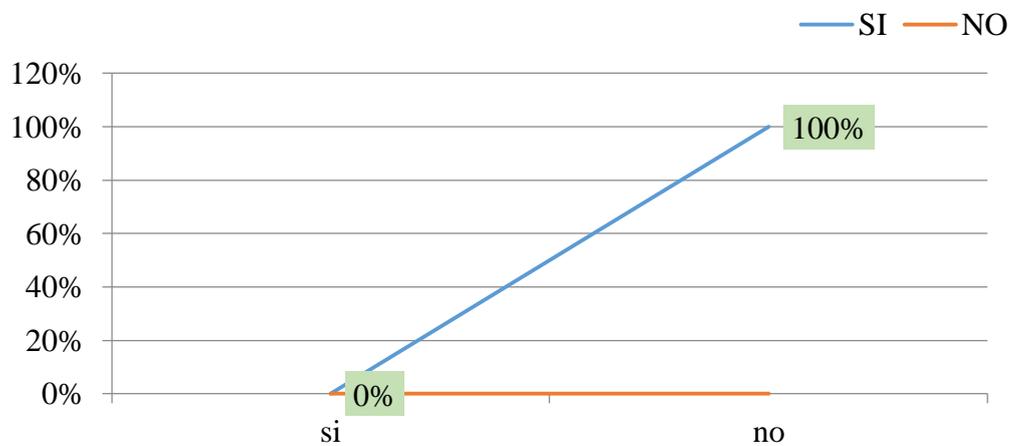
Fuente: Tabla 14

Interpretación: En la tabla y gráfico 14, observamos que la materia prima no se está utilizando en su totalidad, debido a factores como; no seguir con las fórmulas establecidas, el ingreso de nuevas recetas o el cambio de productos por sustitutorios.

Tabla 15: ¿Cuenta con un diseño elaborado para no desperdiciar materia prima?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	0%
No	100%

Gráfico 15: ¿Cuenta con un diseño elaborado para no desperdiciar materia prima?



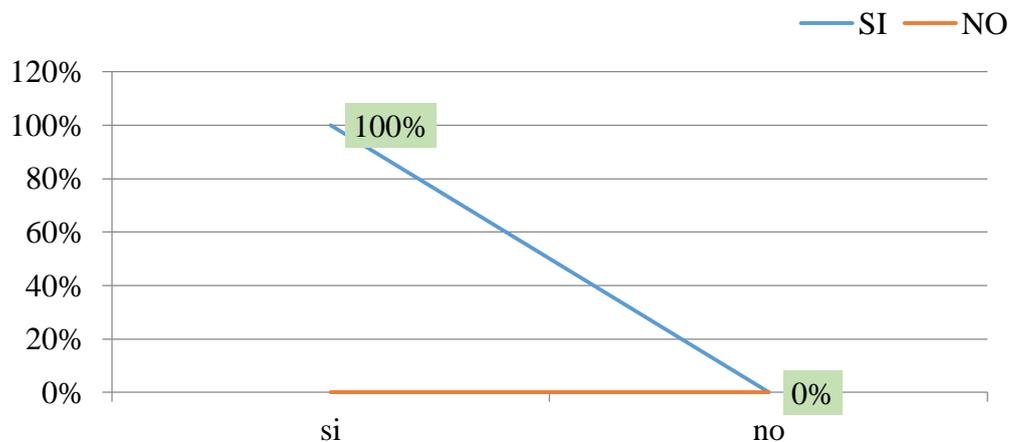
Fuente: Tabla 15

Interpretación: En la tabla y gráfico 15, observamos que no se cuenta con un diseño que permita no desperdiciar materia prima, lo que va a ocasionar pérdidas no solo de la materia prima, sino también pérdidas en recursos monetarios.

Tabla 16: ¿Realiza alguna verificación de caducidad de materias primas?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 16: ¿Realiza alguna verificación de caducidad de materias primas?



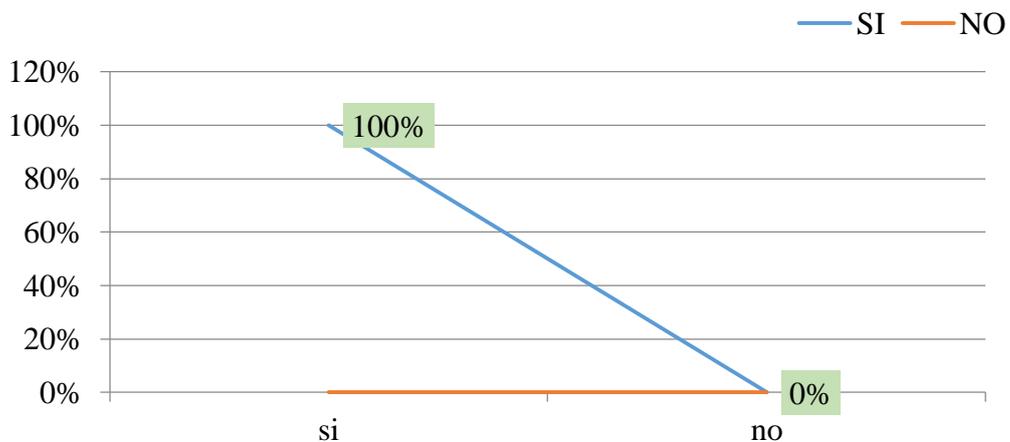
Fuente: Tabla 16

Interpretación: En la tabla y gráfico 16, observamos que si se realiza la verificación de caducidad de las materias primas, esto ayuda a mantener un control de las materias primas que están próximas a vencer, para que puedan ser rotadas o no utilizadas en la elaboración de los diferentes productos de panificación, y separadas de almacén.

Tabla 17: ¿Cuenta con estructura de costos para cada producto?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 17: ¿Cuenta con estructura de costos para cada producto?



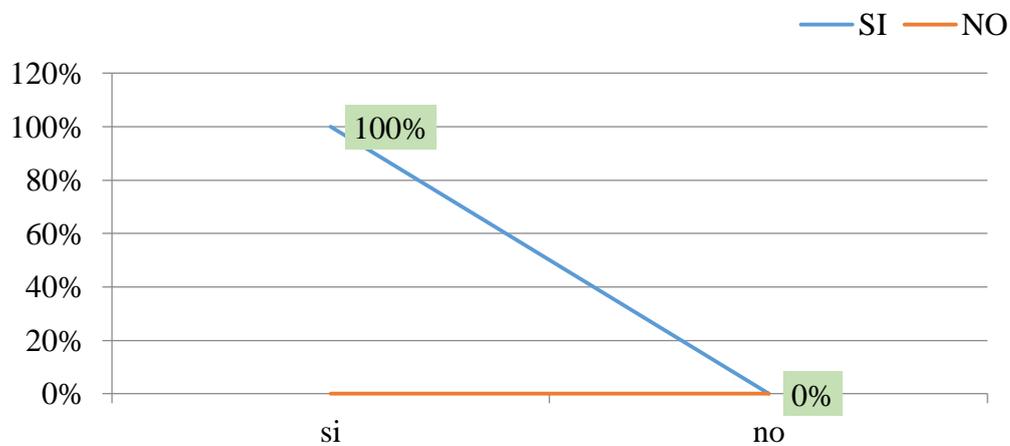
Fuente: Tabla 17

Interpretación: En la tabla y gráfico 17, observamos que cada producto de panificación cuenta con una estructura de costos, esto va a permitir tener un control de los recursos que se van a utilizar para el proceso de producción y facilitar el control de las finanzas.

Tabla 18: ¿Considera Ud. que la baja calidad de los productos en algún momento le genera costos?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 18: ¿Considera Ud. que la baja calidad de los productos en algún momento le genera costos?



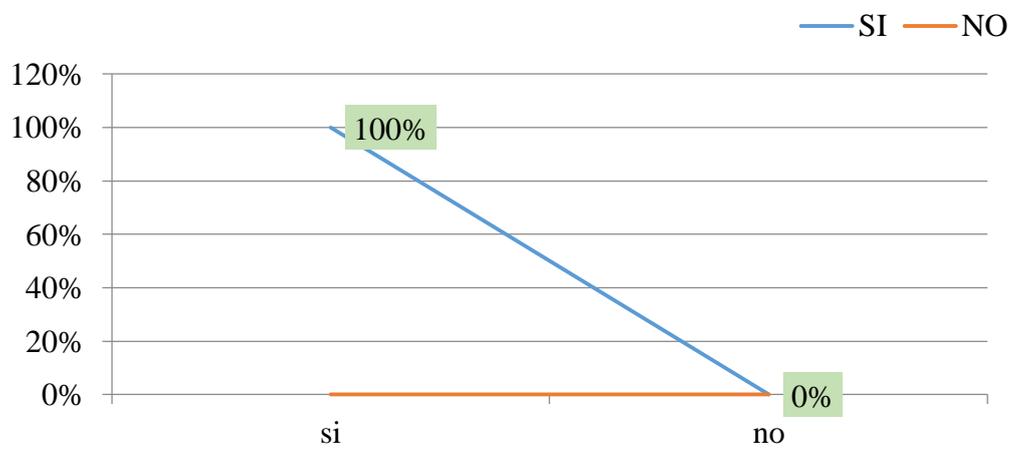
Fuente: Tabla 18

Interpretación: En la tabla y gráfico 18, observamos que adquirir productos de baja calidad va a generar costos. Esto debido a que los productos terminados pueden no tener las mismas características en cuanto al sabor, contextura y otros, entonces van a ser rechazados por los clientes y conlleva a elaborar nuevamente estos productos.

Tabla 19: ¿Existen políticas o procedimientos de manejo y control de las existencias?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 19: ¿Existen políticas o procedimientos de manejo y control de las existencias?



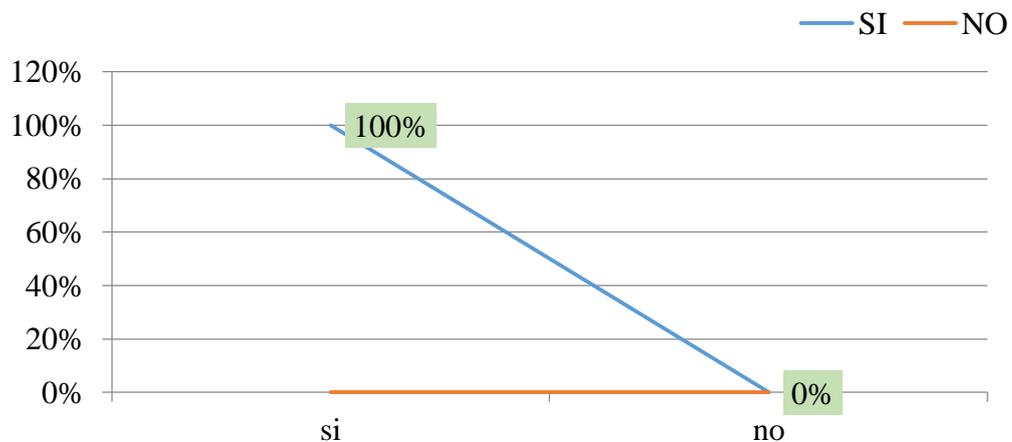
Fuente: Tabla 19

Interpretación: En la tabla y gráfico 19, observamos que si existen políticas para el manejo y control de las existencias. Estas políticas se utilizan para una mejor gestión en cuanto a la circulación y el almacenamiento de las mercancías. Además esto va a ayudar a tener un control de los costes y la rentabilidad que se genera para la empresa.

Tabla 20: ¿Los procesos productivos se miden por tiempo?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 20: ¿Los procesos productivos se miden por tiempo?



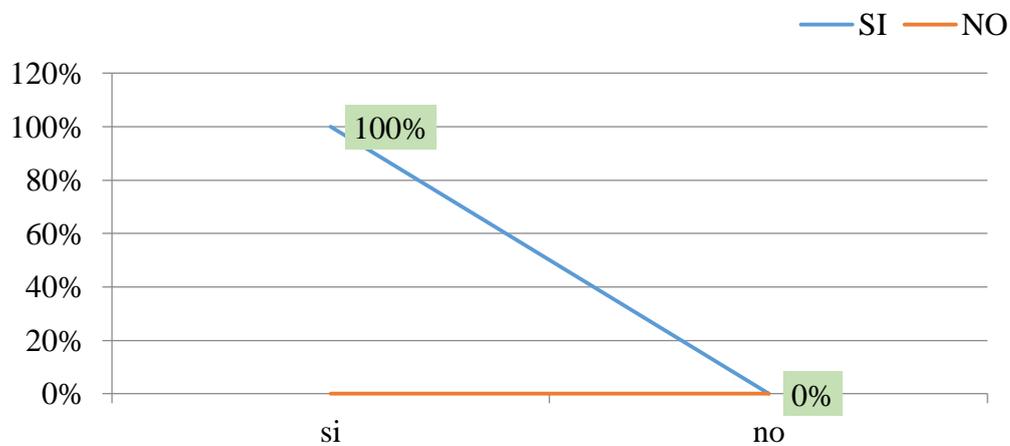
Fuente: Tabla 20

Interpretación: En la tabla y gráfico 20, observamos que los procesos productivos para la producción de los diferentes productos de panificación se miden por tiempos, puesto que estos procesos incluyen no solo seguir las formulas establecidas, sino también las de producir y distribuir los productos. Además que se encarga de las estrategias para la publicidad de estos. Esto contribuye a una mejor gestión, tardar menos y hacer más.

Tabla 21: ¿Existe un control de plagas que mantenga la empresa libre de insectos, roedores u otros?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 21: ¿Existe un control de plagas que mantenga la empresa libre de insectos, roedores u otros?



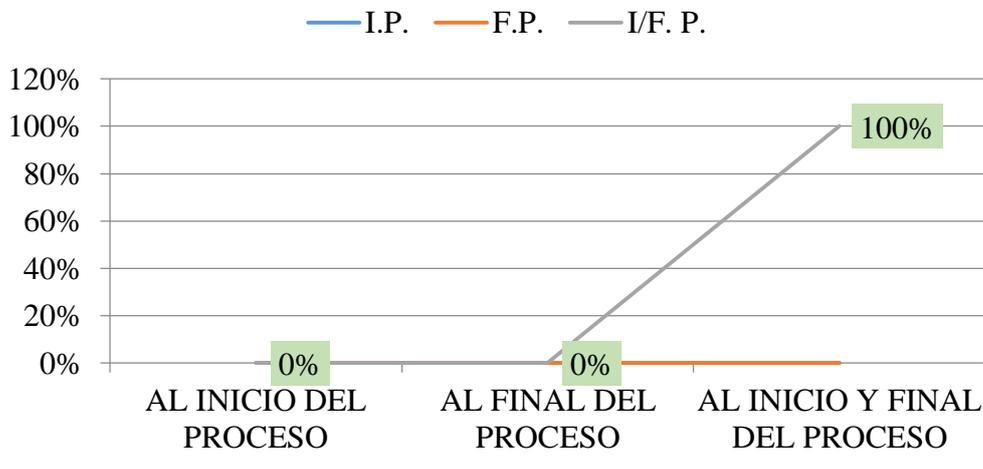
Fuente: Tabla 21

Interpretación: En la tabla y gráfico 21, observamos que para mantener la empresa libre de insectos, roedores u otras, se realiza un control de plagas, esto para cuidar de los ambientes de la misma y cuidar de la salud pública. Además de evitar destrozos en los materiales y por consiguiente gastos innecesarios.

Tabla 22: ¿Con que frecuencia se limpia la maquinaria?

ÍTEM	PORCENTAJE
Al inicio del proceso	0%
Al final del proceso	0%
Al inicio y final del proceso	100%

Gráfico 22: ¿Con que frecuencia se limpia la maquinaria?



Fuente: Tabla 22

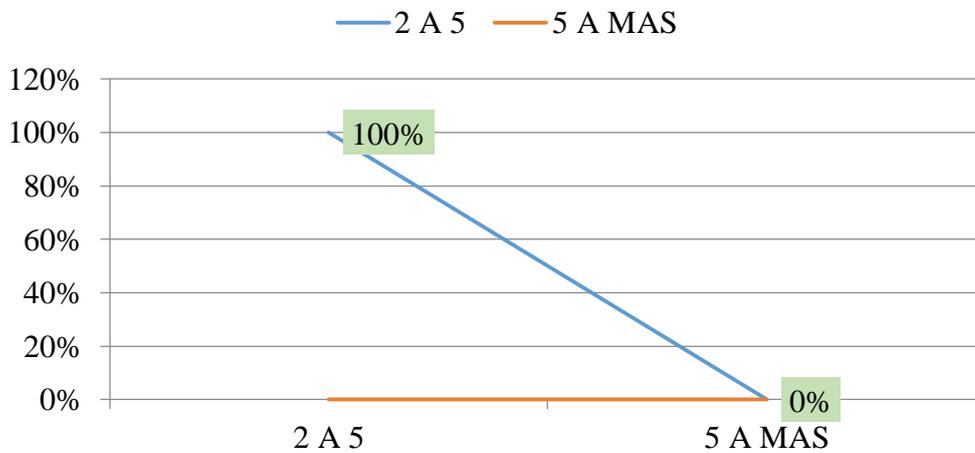
Interpretación: En la tabla y gráfico 22, observamos que la limpieza de la maquinaria que se utiliza para el proceso de producción se da al inicio y final de cada proceso, esto contribuye al cuidado de estas, reduciendo costos, ahorrando tiempo y realizar una producción más rápida.

CONTROL INTERNO - ALMACEN

Tabla 23: ¿Con cuántos trabajadores cuenta esta área?

ÍTEM	PORCENTAJE
2 A 5	100%
5 A M	0%

Gráfico 23: ¿Con cuántos trabajadores cuenta esta área?



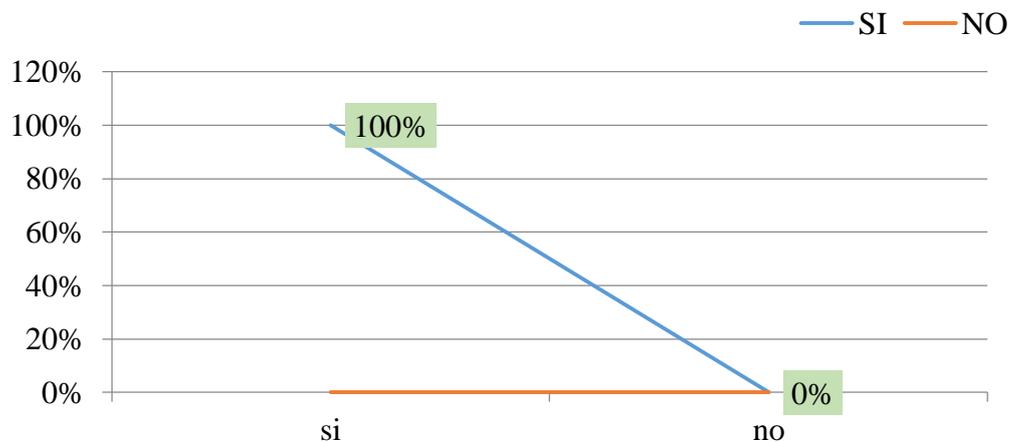
Fuente: Tabla 23

Interpretación: En la tabla y gráfico 23, observamos que la empresa cuenta con 5 trabajadores, el Supervisor de Almacén, el encargado de almacén y tres auxiliares.

Tabla 24: ¿Existe control en el inventario de la materia prima?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 24: ¿Existe control en el inventario de la materia prima?



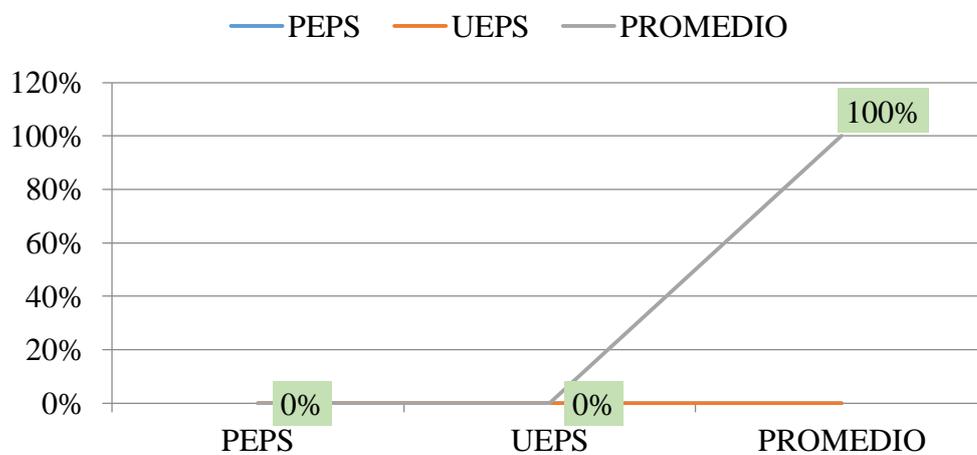
Fuente: Tabla 24

Interpretación: En la tabla y gráfico 24, observamos la materia prima es controlada por medio de un inventario, el cual ayuda a mantener una relación de todos las existencias con las que cuenta la empresa.

Tabla 25: ¿Qué método de valuación de inventario se utiliza?

ÍTEM	PORCENTAJE
PEPS	0%
UEPS	0%
Promedio	100%

Gráfico 25: ¿Qué método de valuación de inventario se utiliza?



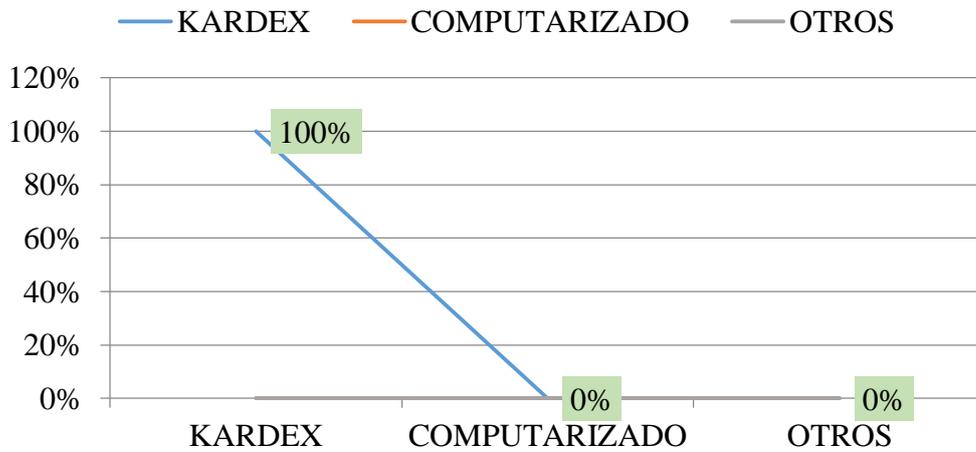
Fuente: Tabla 25

Interpretación: En la tabla y gráfico 25, observamos que la empresa opta por utilizar el método de valuación Promedio Ponderado, el cual permite determinar con facilidad los costos, solo maneja un precio de venta y es el manejo de los registros auxiliares de almacén resulta sencillo.

Tabla 26: ¿Qué instrumento utiliza para el registro de materiales?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 26: ¿Qué instrumento utiliza para el registro de materiales?



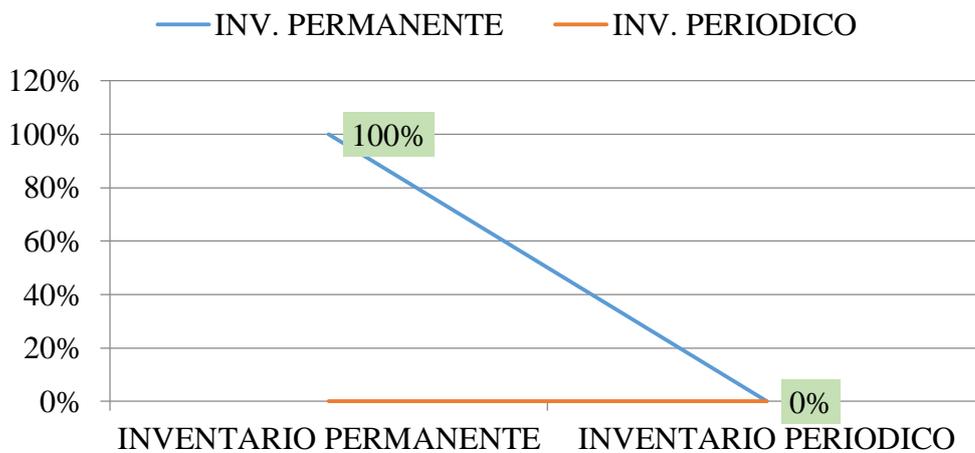
Fuente: Tabla 26

Interpretación: En la tabla y gráfico 26, observamos que la empresa utiliza como instrumento el Kardex para el registro de los materiales. Lo que permite tener un control de las entradas y salidas de los materiales y conocer en su totalidad las existencias de estos.

Tabla 27: ¿Qué tipo control de registro de inventarios lleva?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 27: ¿Qué tipo control de registro de inventarios lleva?



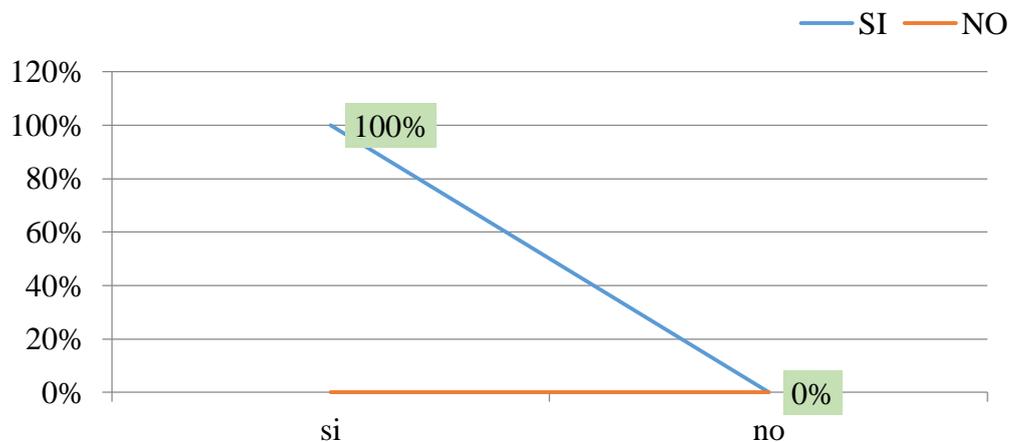
Fuente: Tabla 27

Interpretación: En la tabla y gráfico 27, observamos que se opta por un control de inventario permanente. Este permite un control constante del inventario, además de llevar un registro en cantidades de las entradas y salidas, y tener así un saldo exacto de las existencias.

Tabla 28: ¿Se presenta desabastecimiento de materiales en almacén?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 28: ¿Se presenta desabastecimiento de materiales en almacén?



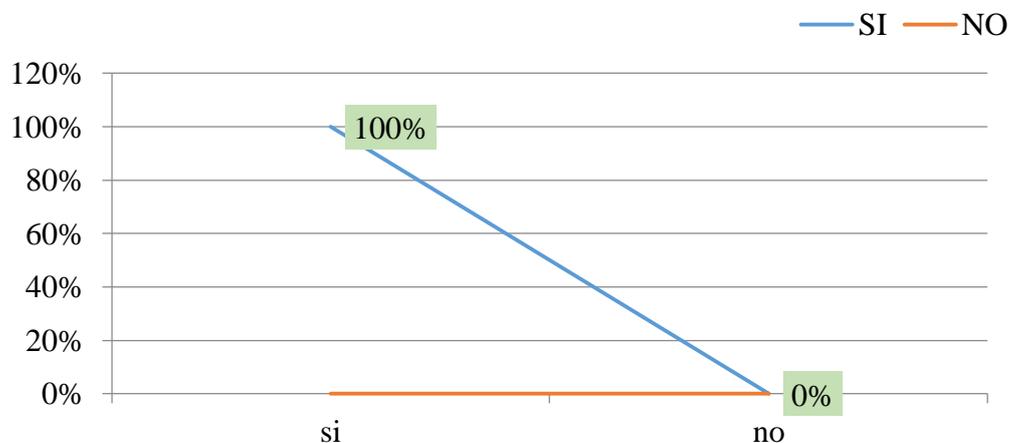
Fuente: Tabla 28

Interpretación: En la tabla y gráfico 28, observamos que a pesar del control de existencias que existe en el área de almacén, se produce en pocas ocasiones desabastecimiento. Esto por factores como; el proveedor en ocasiones no cuenta con stock, las requisiciones de dan a destiempo o por el atraso en el pago de las letras.

Tabla 29: ¿Se lleva un registro de la entrega de materiales por parte de los proveedores a almacén y de este al departamento de producción?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 29: ¿Se lleva un registro de la entrega de materiales por parte de los proveedores a almacén y de este al departamento de producción?



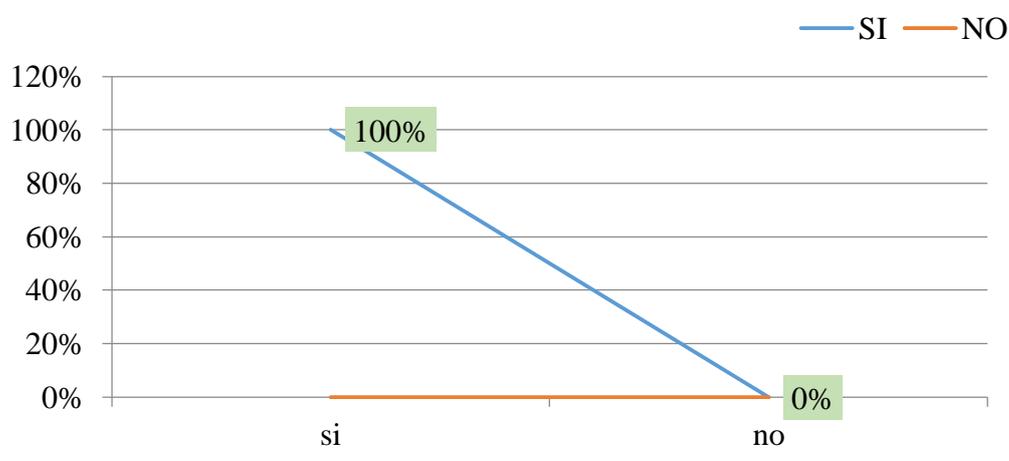
Fuente: Tabla 29

Interpretación: En la tabla y gráfico 29, observamos que el área de almacén lleva un registro al momento que el proveedor entrega los materiales, y también cuando se despacha material al área de producción. Esto permite evitar confusiones y tener un control de las existencias que ingresan y salen de almacén.

Tabla 30: ¿Existe falta de comunicación entre el área de almacén y producción?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 30: ¿Existe falta de comunicación entre el área de almacén y producción?



Fuente: Tabla 30

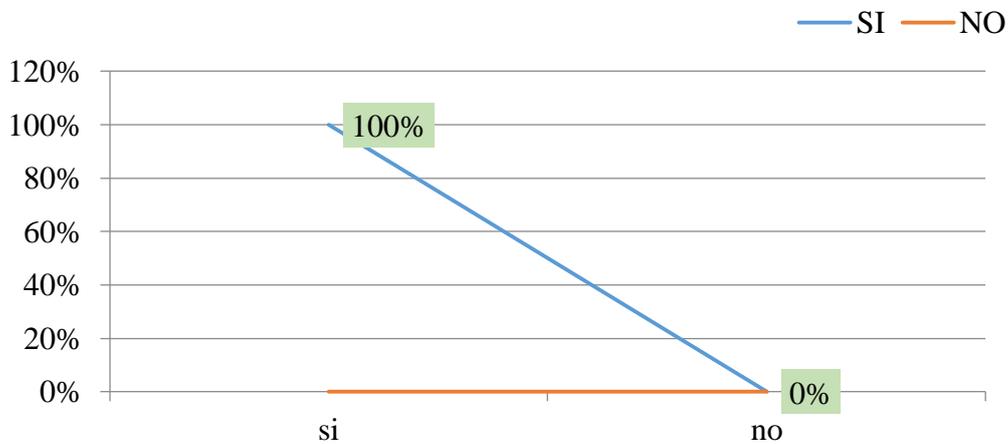
Interpretación: En la tabla y gráfico 30, observamos que entre almacén y producción existe falta de comunicación, esto se ocasiona muchas veces porque producción no pide a tiempo el material que necesita o por nuevas recetas que no han sido programadas, entonces almacén al no recepcionar ningún requerimiento o no contar con el material para estas nuevas recetas no realiza el despacho de materiales a producción.

CONTROL INTERNO - CONTABILIDAD

Tabla 31: ¿Existen manuales, normas e instrucciones escritas?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 31: ¿Existen manuales, normas e instrucciones escritas?



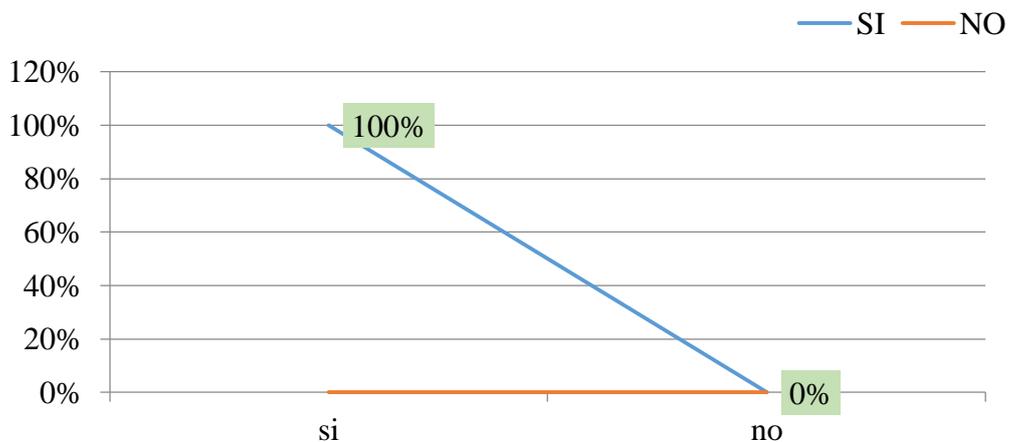
Fuente: Tabla 31

Interpretación: En la tabla y gráfico 31, observamos que el área de contabilidad cuenta con manuales, que ayudan al personal a desenvolverse de acuerdo a instrucciones y poder evitar errores.

Tabla 32: ¿Existen diagramas de Flujo?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 32: ¿Existen diagramas de Flujo?



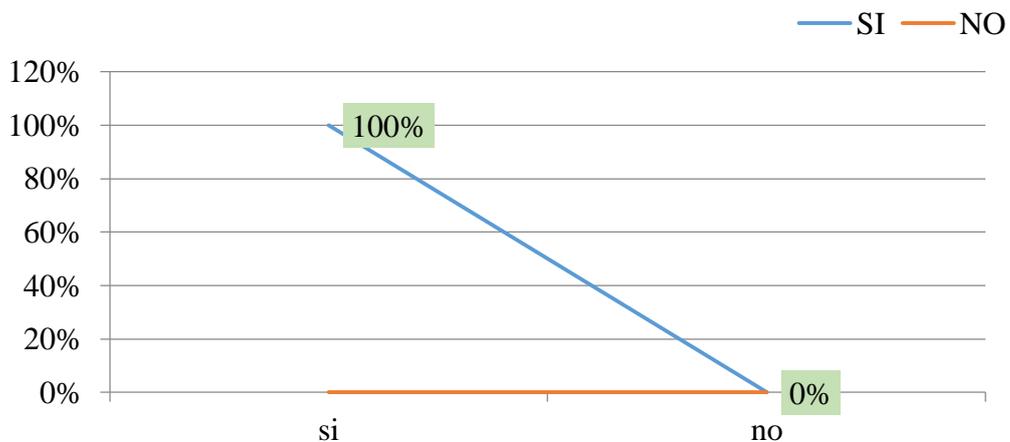
Fuente: Tabla 32

Interpretación: En la tabla y gráfico 32, observamos que en el área de contabilidad si existen con diagramas de flujos, estos facilitan realizar los procesos o procedimientos, ya que estos se encuentran plasmados por medio de gráficos que son visibles para todos los trabajadores.

Tabla 33: ¿Cuenta con un manual de procedimientos contables?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 33: ¿Cuenta con un manual de procedimientos contables?



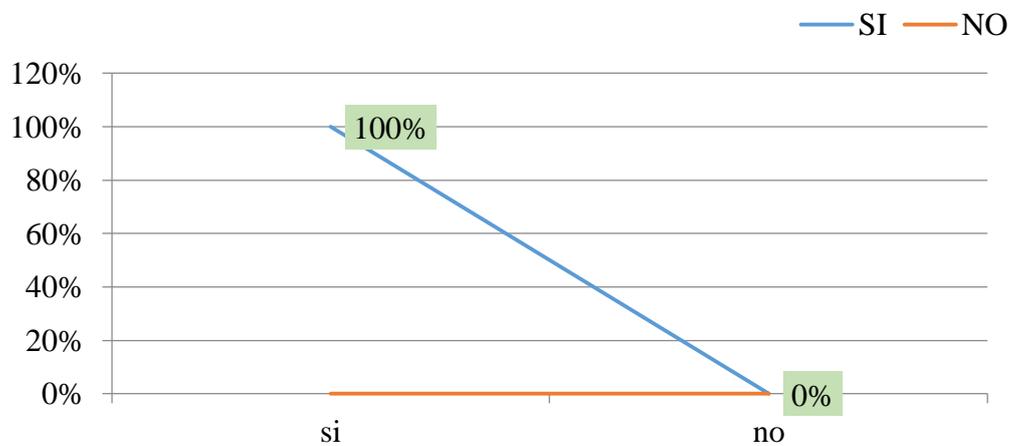
Fuente: Tabla 33

Interpretación: En la tabla y gráfico 33, observamos que contabilidad si cuenta con un manual de procedimientos contables, el cual les ayuda a obtener información financiera ordenada, sistemática y ordenada. Además de las responsabilidades y funciones de cada integrante; y del o los procedimientos que deben seguir para cada operación.

Tabla 34: ¿Se encuentran definidas y segregadas las funciones en el área contable?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 34: ¿Se encuentran definidas y segregadas las funciones en el área contable?



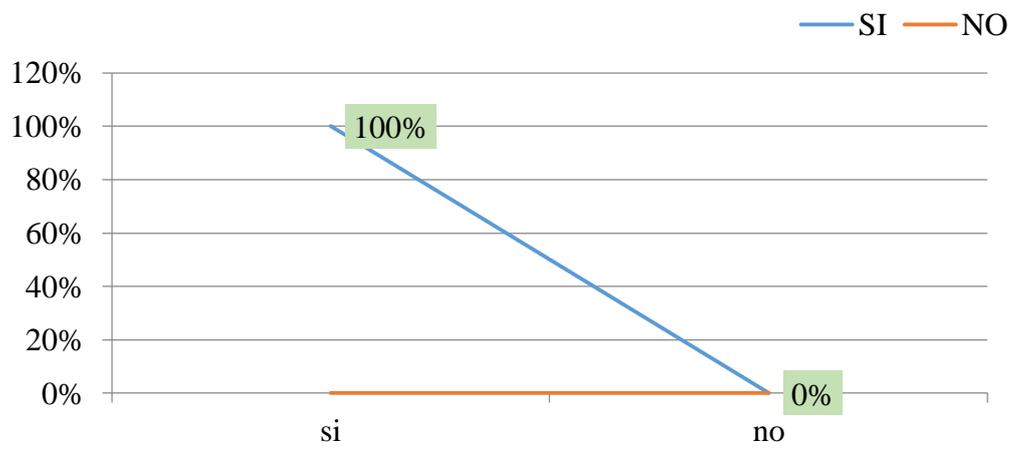
Fuente: Tabla 34

Interpretación: En la tabla y gráfico 34, observamos que en el área de contabilidad se encuentran segregadas las funciones de cada integrante, esto ayuda a separar las responsabilidades de las diferentes actividades que tiene por realizar esta área.

Tabla 35: ¿Se utiliza un catálogo de cuentas para los registros contables?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 35: ¿Se utiliza un catálogo de cuentas para los registros contables?



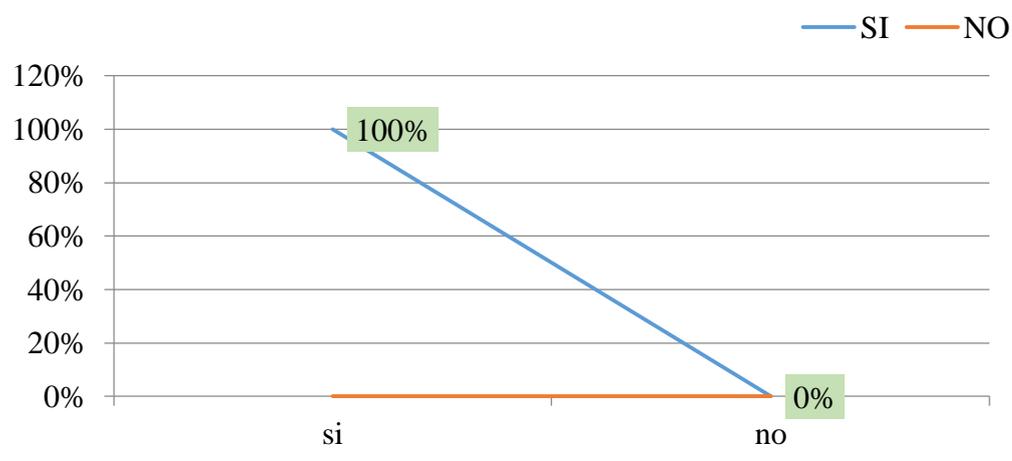
Fuente: Tabla 35

Interpretación: En la tabla y gráfico 35, observamos que para el registro contable se utiliza un plan de cuentas, el cual permite registrar las cuentas contable en forma de lista mediante un sistema automatizado y poder llevar un orden y control eficiente de las diferentes operaciones.

Tabla 36: ¿Se utiliza frecuentemente un manual de procedimientos contables?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 36: ¿Se utiliza frecuentemente un manual de procedimientos contables?



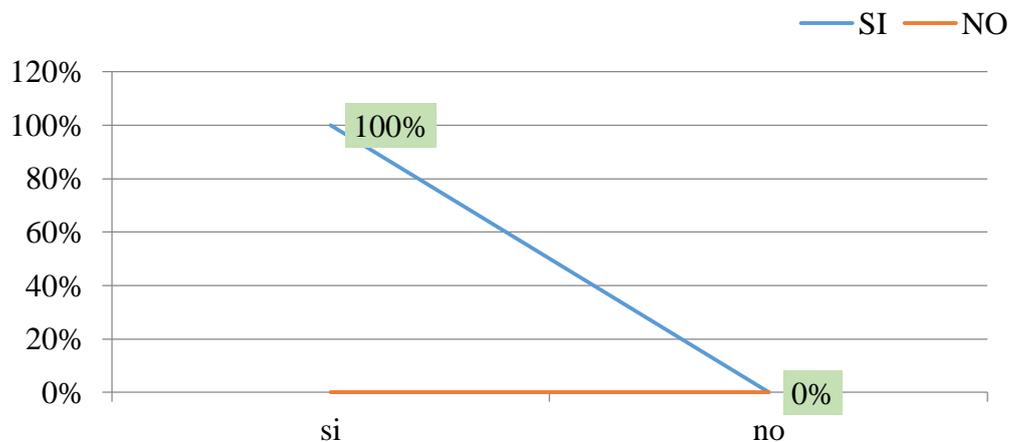
Fuente: Tabla 36

Interpretación: En la tabla y gráfico 36, observamos que el manual de procedimientos contables, se utiliza con mucha frecuencia (Ver tabla 33).

Tabla 37: ¿Existe control de costos y gastos por medio de presupuestos?

ÍTEM	PORCENTAJE
Si	100%
No	0%

Gráfico 37: ¿Existe control de costos y gastos por medio de presupuestos?



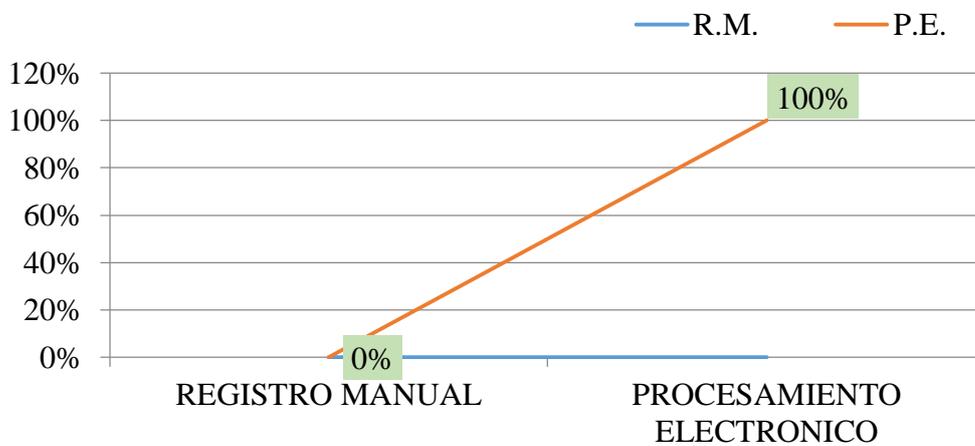
Fuente: Tabla 37

Interpretación: En la tabla y gráfico 37, observamos que el control de los costos y gastos se da por medio de un presupuesto, el cual permite estimar un aproximado del estado financiero de la empresa para poder invertir en un futuro.

Tabla 38: ¿Con qué medio se procesa la información contable?

ÍTEM	PORCENTAJE
Registro Manual	100%
Procesamiento electrónico de datos	0%

Gráfico 38: ¿Con qué medio se procesa la información contable?



Fuente: Tabla 38

Interpretación: En la tabla y gráfico 38, observamos que la información contable de procesa por medio del PED (Procesamiento Electrónico de Datos), esta técnica les permite recolectar y ordenar los datos de las diferentes operaciones.

5.2.2. Respecto al Objetivo Específico 2

Describir las oportunidades del control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

CONTROL INTERNO – GERENCIA

Tabla 39: Control Interno - Gerencia

DEBILIDAD	0%
OPORTUNIDAD	100%

Gráfico 39: Control Interno - Gerencia



Fuente: Tabla 39

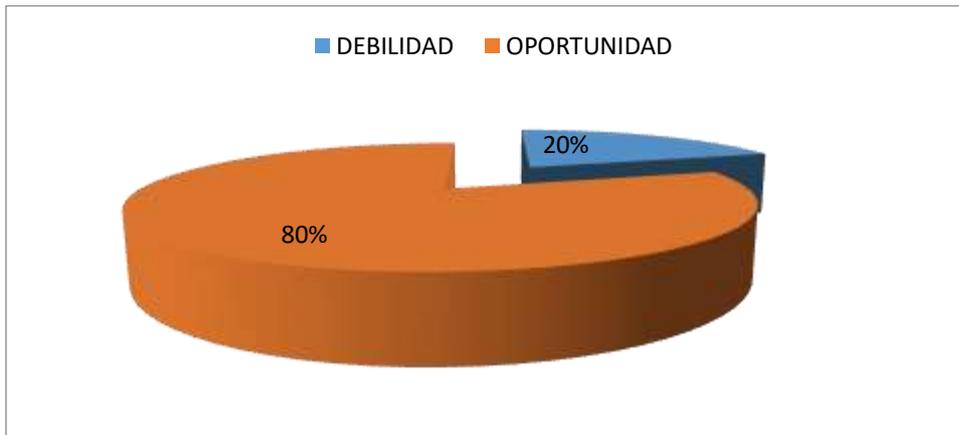
Interpretación: En la tabla y gráfico 39, se evidencia el compromiso del Gerente para cumplir con la visión y misión de la empresa; su comportamiento va acorde con la de un líder; crea un ambiente y comunicación grata con los trabajadores; en la planificación estratégica también se incluye a los trabajadores puesto que son recursos importantes, así como los recursos financieros para crear una empresa sea sostenible y expansiva.

CONTROL INTERNO – PRODUCCION

Tabla 40: Control Interno - Producción

DEBILIDAD	20%
OPORTUNIDAD	80%

Gráfico 40: Control Interno - Producción



Fuente: Tabla 40

Interpretación: En la tabla y gráfico 40, se evidencia el buen control de las normas de calidad, de los procesos productivos para los diferentes productos de panificación, además de mantener el ambiente de trabajo y los equipos que se utilizan para estos procesos en óptimas y salubres condiciones.

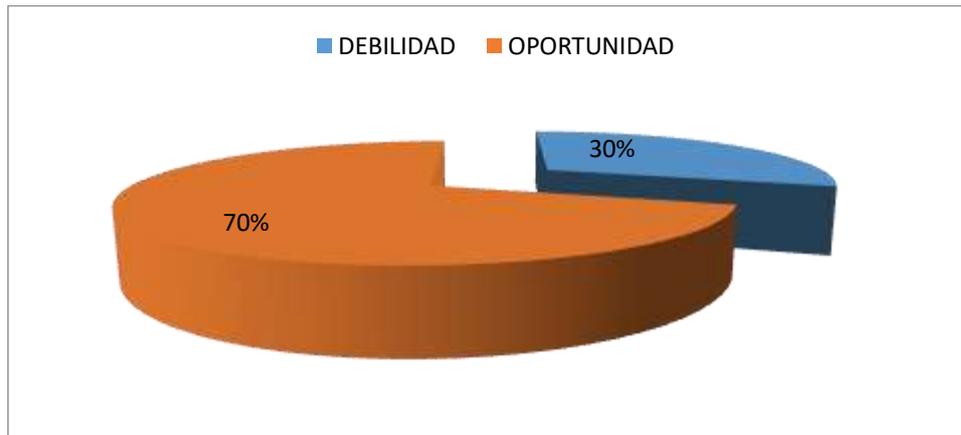
Sin embargo podemos notar deficiencias en la utilización de la materia prima, lo que ocasiona pérdida de las mismas, como de pérdidas monetarias. Incurriendo en costos y generando una disminución en la rentabilidad de la empresa.

CONTROL INTERNO - ALMACEN

Tabla 41: Control Interno - Almacén

DEBILIDAD	30%
OPORTUNIDAD	70%

Gráfico 41: Control Interno - Almacén



Fuente: Tabla 41

Interpretación: En la tabla y gráfico 41, se evidencia que el área de almacén cuenta con 5 trabajadores, un Supervisor de Almacén, un encargado de almacén y tres auxiliares. Cuenta con un inventario, utilizando como método de valuación Promedio Ponderado, este inventario es permanente que permite tener la exactitud de las existencias. Además de manejar un Kardex de las entradas de mercadería por parte de los proveedores y las salidas al área de producción.

Sin embargo la falta de comunicación entre esta área y el área de producción origina un desabastecimiento de materia prima, esto debido al retraso en el pago de letras anteriores, o en retrasos de entrega por parte del proveedor o producción no realiza su requerimiento a su debido tiempo.

CONTROL INTERNO - CONTABILIDAD

Tabla 42: Control Interno - Contabilidad

DEBILIDAD	0%
OPORTUNIDAD	100%

Gráfico 42: Control Interno - Contabilidad



Fuente: Tabla 42

Interpretación: En la tabla y gráfico 42, se evidencia que el área de contabilidad cuenta con manuales de procedimientos y diagramas de flujos, estos permiten al personal tener conocimiento de los procedimientos en forma escrita y en diagramas. Además de procesar sus datos electrónicamente para mantener en orden la información financiera. Todos estos factores influyen en un buen manejo de control e información.

5.2.3. Respecto al Objetivo Específico 3

Explicar la propuesta de mejora en el control interno que mejoren las posibilidades en la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

Observando las deficiencias encontradas en área de producción y el área de almacén de la Corporación de Alimentos S.A.C., ha sido conveniente proceder a plantear 2 propuesta de mejora, las cuales se basan en: un manual de procedimientos para el área de producción y un manual de procedimientos para el área de almacén.

Estos manuales ayudarán a lograr que la Corporación de Alimentos S.A.C. logre la eficiencia y eficacia en sus operaciones, para obtener y brindar una información contable precisa y confiable. Además serán una guía a tener en cuenta para los trabajadores y la misma.

VI. CONCLUSIONES

6.1.1. Respecto al Objetivo Específico 1

Establecer las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

1. AREA DE GERENCIA

Se concluye que el gerente demuestra su compromiso para dar cumplimiento a la visión y misión de la empresa; tiene en claro el concepto de líder; el ambiente en el que se desenvuelve se torna en armonía y mantiene una buena comunicación con los trabajadores; la planificación estratégica incluye a los trabajadores considerándolos como recursos importantes. Todos estos factores conllevan al buen control en el área de gerencia, contribuyendo con la sostenibilidad y desarrollo de la Corporación de Alimentos S.A.C.

2. AREA DE PRODUCCION

En el área de producción podemos concluir que se mantiene un control de calidad de la materia de acuerdo al estado del producto; se verifica su caducidad; existen controles y normas de calidad para la misma; se realizan controles de plagas para cuidar los ambientes de esta área y además se limpia la maquinaria al inicio y al final de proceso de producción.

Sin embargo a pesar de que existen políticas para el manejo y control de existencias; se cuenta con una estructura de costos; la materia prima se pesa de acuerdo a las fórmulas establecidas; los procesos productivos se miden por tiempos, no obstante se puede encontrar que existen desperdicios de materia prima; esto porque no está utilizándose en su totalidad, a consecuencia de una inadecuada manipulación de las

mismas, no se siguen con las fórmulas establecidas, ingresan nuevas recetas o se sustituyen los productos, ocasionando pérdidas de la misma y también monetarias.

3. AREA DE ALMACEN

Concluyendo que el área de almacén cuenta con 5 trabajadores, un supervisor de almacén, un encargado de almacén y tres auxiliares.

Sin embargo, a pesar de que se cuenta con un inventario permanente; se utiliza el método de valuación Promedio Ponderado; y además manejar un Kardex para el registro de las entradas de materiales, insumos y/o materia prima y las salidas al área de producción; la falta de comunicación entre esta área y el área de producción origina un desabastecimiento de materia prima, esto debido al retraso en el pago de letras, el retraso en la entrega de insumos de producción por parte del proveedor, o por la falta de oportunidad de los requerimientos.

4. AREA DE CONTABILIDAD

En el área de contabilidad podemos encontrar que se cuenta con manuales de procedimientos y diagramas de flujos, estos permiten al personal tener conocimiento de los procedimientos en forma escrita y en diagramas. Además de procesar sus datos electrónicamente para mantener en orden la información financiera. Todos estos factores influyen en un buen manejo de control e información de esta área.

6.1.2. Respecto al Objetivo Específico 2

Describir las oportunidades del control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

Se encontraron oportunidades de mejora para dos áreas de la Corporación de Alimentos S.A.C.

1. AREA DE PRODUCCION:

La inadecuada utilización de la materia prima que se utiliza en el proceso de producción de los diferentes productos de panificación, origina pérdidas monetarias y de materia prima, se incurre en costos adicionales y tiene como resultado una disminución en la rentabilidad.

2. AREA DE CONTABILIDAD:

La falta de comunicación entre el área de producción y el área de almacén origina un desabastecimiento de materia prima, esto se debe al retraso en el pago al o los proveedores de letras anteriores; o en retrasos de entrega por parte de estos o producción no realiza su requerimiento a su debido tiempo.

6.1.3. Respecto al Objetivo Específico 3

Explicar la propuesta de mejora en el control interno que mejoren las posibilidades en la Corporación de Alimentos S.A.C., Piura, 2019.

Las Propuestas de Mejora presentadas, las cuales se basan en: un manual de procedimientos para el área de producción y un manual de procedimientos para el área de almacén, estas guías tienen como objetivo ayudar al logro de un eficiente y eficaz desarrollo en sus operaciones, poder obtener información contable fehaciente, y que la Corporación de Alimentos S.A.C. cuente con un control interno óptimo en todas las áreas de esta.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Arévalo, S. & Sandoval, V. (2013). “Propuesta de diseño de una estructura administrativa y comercial para la coordinación y eficiencia del trabajo en la Panadería y Pastelería “Rico Pan” ubicada en el cantón La Troncal provincia del Cañar”. Universidad Estatal de Milagro. Milagro - Ecuador.

http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:d4CtTq6_owJ:repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/627/3/Propuesta%20de%20dise%20comercial%20para%20la%20coordinaci%20y%20eficiencia%20del%20trabajo%20en%20la%20Panader%20y%20Pasteler%20Da%20y%20Pasteler%20Da%20%20E2%280%29CRico%20Pan%20%20E2%280%29D%20ubicada%20en%20el%20cant%20La%20Troncal%20pro.pdf+&cd=31&hl=es&ct=clnk&gl=pe#134

Ayala, K., & Calderón, Y. (2018). *Implementación de un Sistema de Control Interno basado en el Informe COSO I para la empresa Industria del Dulce Lambayecano EIRL, que permitirá el mejoramiento de la gestión empresarial.* Lambayeque - Perú.

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:dsA7bqPMIkJ:repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/3636+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Bioética y Dret (1979). “*Informe Belmont*”. USA.

<http://www.bioeticayderecho.ub.edu/archivos/norm/InformeBelmont.pdf>

Campos, L., Flores, M., & Fuñez, M. (2012). *Plan de control para optimizar la gestión administrativa en el área de inventario de materiales utilizados en el proceso*

productivo de las medianas empresas dedicadas a la panificación ubicadas en el Municipio de San Salvador. San Salvador - El Salvador - Centro América.

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:FPmVPzz03qMJ:ri.ues.edu.sv/9232/1/T658%2520C198in.pdf+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Castillo, G. Paréz, Y. & Orellana, M. (2011). *“Diseño de un modelo de simulación financiera como herramienta para la toma de decisiones en la gran empresa dedicada a la industria de la panificación en el área metropolitana de San Salvador. Caso ilustrativo”*. Universidad de El Salvador. El Salvador – Centro América.

http://ri.ues.edu.sv/1110/1/Tesis_2011_Desi%C3%B1o_de_un_Modelo_Simulacion_Financiera_como_Herramienta_para_la_Toma_de_Decisiones..pdf

Contreras, E. & Sánchez, S. (2016). *“Diseño de procesos de producción de kekitos y alfajores en el marco de lean manufacturing para reducir costos de producción en la panadería y pastelería Rikitos SAC – Chiclayo 2014”*. Universidad Señor de Sipán. Pimentel – Perú.

<http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/2303/1/CONTRERAS%20GUADALUPE%20y%20S%C3%81NCHEZ%20ROSALES.pdf>

Córdova, E. (2014). *“La gestión financiera, el control interno y los tributos de las empresas del sector servicios rubro panadería y pastelería de la ciudad de Piura 2014”*. ULADECH. Piura – Perú.

http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:rP0fC_rNFREJ:erp.uladech.edu.pe/archivos/03/03012/documentos/146365/6549/14636520141212121126.pdf+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=pe

Cumpa, J. (2012). *“Mejora de la producción, almacenaje y distribución de una panificadora usando métodos operativos”*. Universidad de Piura. Piura – Perú.

https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/1260/ING_509.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Curay, J. (2014). *“Caracterización del financiamiento en el micro y pequeñas empresas del sector Industrial rubro panaderías de la ciudad de Piura, 2014”*. ULADECH. Piura - Perú.

<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000039071>

Echegaray, V. (2001). *“Importancia de la capacitación empresarial en el sector panadero peruano”*. Revista Panadería y Pastelería Peruana – Perú.

<http://www.elclubdelpan.com/mundo-del-pan/panaderias/importancia-de-la-capacitaci%C3%B3n-empresarial-en-el-sector-panadero-peruano>

Figueroa, Y. (2016). *“Caracterización de la gestión de calidad bajo el enfoque manufacturing de las micro y pequeñas empresas del sector industrial – rubro elaboración de productos de panadería del Distrito de Huaraz, 2015”*. ULADECH. Huaraz – Perú.

http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1062/MYPE_GESTION_DE_CALIDAD_FIGUEROA_ROBLES_YOSELYN_MELISSA.pdf?sequence=4

Galán, M. (2009). *“Las hipótesis de investigación”*.

<http://manuelgalan.blogspot.pe/2009/08/las-hipotesis-en-la-investigacion.html>

Garzón, J. & Quimbita, B. (2010). *“Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “La Catedral” Ubicada en la provincia de Chaco-Resistencia para el mes de Junio del 2010”*. Universidad de Cuenca de Plata. Corrientes – Argentina.

<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1454/1/T-UTC-2085.pdf>

Holmes, A. W. (1960). Auditoria: Principios y procedimientos.

<https://www.urbe.edu/UDWLibrary/InfoBook.do?id=7479>

Koontz, H., & O'Donnell, C. (1972). *Curso de administración moderna: Un análisis de las funciones de la administración* (E. del Castillo., Ed.).

<http://erp.uladech.edu.pe/archivos/01/01018/textobase/106.pdf>

Mooney, L. (2017). "Las ventajas de operar una panadería". *La voz de Houston*.

<http://pyme.lavoztx.com/las-ventajas-de-operar-una-panadera-11397.html>

Morales, H. (2014). "*Control de calidad en las panaderías del municipio de el progreso, Jutiapa*". Universidad Rafael Landívar. Jutiapa – Sede Regionanl de Jutiapa.

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:W2ORJJrC3ykJ:biblio3.url.edu.gt/Tesario/2014/01/01/Morales-Hilda.pdf+&cd=2&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Ocampo, M. (2015). "*Diseño de una estructura administrativa adecuada para la panadería royal de la Ciudad de Bogotá*". Universidad Tecnológica de Pereira. Pereira - Bogotá.

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:qeMdOdP66Z0J:repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/5878/6584O15.pdf%3Fsequence%3D1+&cd=5&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Pérez, M. (2016). "*Caracterización del financiamiento de las micro y pequeñas empresas del sector industrial – rubro panaderías en el Perú Caso: Panificadora y Negocios El Molino S.R.L Piura 2015*". ULADECH. Pura - Perú.

<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000040022>

Pulache, C. (2018). *Caracterización del control onterno de las micro y pequeñas empresas panaderas del Perú: Caso Panadería y abarrotes Santa Rosa del Distrito de Sullana y propuesta de mejora, 2018*. Sullana - Perú.

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:VvNwwx6KQVEJ:repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/8512+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Robles, P. (2015). *“Análisis de los costos y propuesta de un sistema de costeo ABC para la empresa de panadería y pastelería Productos Ottone SAC, Chimbote – 2015”*. Universidad César Vallejo. Nuevo Chimbote – Perú.

http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/UCV/144/1/robles_chp.pdf

Rodríguez, W., & Vasquez, E. (2016). *Propuesta del diseño de un sistema de control interno para obtener la eficiencia en el proceso productivo y mejorar el costo beneficio de la empresa Dulce Pastelería EIRL en el periodo 2015 - 2016*. Chiclayo - Perú.

<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:QHDe9FhajKAJ:https://cor.e.ac.uk/download/pdf/84110475.pdf+&cd=2&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Samaniego, C. (2013). *Incidencias del control interno en la optimización de la gestión de las micro empresas en el Distrito de Chaclacayo*. Lima - Perú.

http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:k_YibRDVeX8J:www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/645/3/samaniego_cm.pdf+&cd=2&hl=es&ct=clnk&gl=pe

Sinche, R., & Esparza, M. (2016). *Diseño de un control de inventario para el Negocio, Pan Dorado*. Guayaquil.

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:EU4mmDNsnCAJ:repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/17319/1/Tesis%2520Completa%2520Martha%2520-%2520Rosita.pdf+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Taboada, C. (2017). *Los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú. Caso: Panadería MABILPA SRL Piura, 2016*. Piura - Perú.

[http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:dsA7bqPMIkJ:repositorio.u
ladech.edu.pe/handle/123456789/3636+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=pe](http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:dsA7bqPMIkJ:repositorio.u
ladech.edu.pe/handle/123456789/3636+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=pe)

Anexo 1: Cuestionario de control interno



FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD CUESTIONARIO

La presente encuesta forma parte de un trabajo de investigación, cuyo objetivo es Identificar las oportunidades de control interno que mejoren las posibilidades de la Corporación de Alimentos SAC, Piura, 2019. Se agradece por anticipado la información que usted proporcione, la misma que será guardada con absoluta confidencialidad y sólo servirá para fines académicos y de investigación.

Encuestador: Tezén Vilchez Karen Johana

Fecha: Piura, Octubre, 2019

Instrucciones: Sírvase a marcar con una “X” la opción que usted considere correcta.

I. PERFIL DEL REPRESENTANTE LEGAL

1. Edad

- e) De 20 a 30 años
- f) De 31 a 45 años
- g) De 46 a 60 años
- h) Mayor a 60 años

1. Sexo

- c) Masculino

d) Femenino

2. Grado de instrucción

f) Secundaria

g) Superior técnica

h) Superior universitaria

i) Magister

j) Doctor

3. Profesión

f) Contador

g) Administrador

h) Ingeniero

i) Otro

j) Sin profesión

4. Cargo

d) Propietario

e) Gerente

f) Administrador

5. Tiempo que desempeña la actividad

d) De 1 a 2 años

e) De 3 a 5 años

f) Más de 5 años

II. PERFIL DE LA EMPRESA

6. Tiempo de la empresa en la actividad comercial

d) De 1 a 5 años

e) De 6 a 10 años

f) Más de 10 años

7. Constitución legal

c) Persona natural

d) Persona jurídica

8. Estado de la empresa

c) En actividad

d) Estacionaria

9. Régimen tributario

d) Régimen general

e) Régimen especial

f) Nuevo RUS

10. Tipo de comprobantes que emite

f) Facturas

g) Boletas de venta

h) Ticket

i) Otros

11. Número de trabajadores

d) De 1 a 5

e) De 5 a 10

f) Más de 10

12. Tipo de capital

c) Individual

d) Social

13. Número de establecimientos

- a) 1
- b) Más de 2

14. Propiedad del local

- c) Propio
- d) alquilado

15. Tipo de licencia

- c) Vigencia temporal
- d) Indefinida

16. Su empresa es

- d) Muy conocida
- e) Conocida
- f) Desconocida

III. RESPECTO AL CONTROL INTERNO

GERENCIA

17. ¿Sus acciones personales reflejan su compromiso con la visión de la empresa?

- a) Si
- b) No

18. ¿Promueve un comportamiento ético?

- a) Si
- b) No

19. ¿Cree que la empresa es sostenible?

- a) Si

b) No

20. ¿Crea un entorno adecuado para mejorar el rendimiento y la fuerza de trabajo, cumplir con su misión y los objetivos estratégicos?

a) Si

b) No

21. ¿Mantiene comunicación con el personal para la toma de decisiones importantes?

a) Si

b) No

22. ¿Se utilizan medidas para evaluar el desempeño de los trabajadores y poder identificar acciones necesarias?

a) Si

b) No

23. ¿Realiza una planificación estratégica que incluya a los trabajadores?

a) Si

b) No

24. ¿La planificación estratégica incluye las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa (FODA); los cambios en el mercado (OFERTA Y DEMANDA) y en la tecnología?

a) Si

b) No

25. ¿Cuenta con recursos financieros, humanos y otros para alcanzar los planes propuestos?

a) Si

b) No

PRODUCCION

26. ¿Cómo controla la calidad de la materia prima?

- d) Estado de envase
- e) Estado de producto
- f) Fecha de caducidad

27. ¿Está la materia prima debidamente pesada de acuerdo con la fórmula establecida por cada producto?

- c) Si
- d) No

28. ¿Se cuenta con un control de calidad con respecto a la materia prima?

- a) Si
- b) No

29. ¿La empresa cuenta con normas de calidad de la materia prima utilizadas en el proceso de producción?

- a) Si
- b) No

30. ¿Aprovecha en su totalidad la materia prima para la elaboración de producto?

- a) Si
- b) No

31. ¿Cuenta con un diseño elaborado para no desperdiciar materia prima?

- a) Si
- b) No

32. ¿Realiza alguna verificación de caducidad de materias primas?

- a) Si
- b) No

33. ¿Cuenta con estructura de costos para cada producto?

- a) Si
- b) No

34. ¿Considera Ud. que la baja calidad de los productos en algún momento le genera costos?

- a) Si
- b) No

35. ¿Existen políticas o procedimientos de manejo y control de las existencias?

- a) Si
- b) No

36. ¿Los procesos productivos se miden por tiempo?

- c) Si
- d) No

37. ¿Existe un control de plagas que mantenga la empresa libre de insectos, roedores u otros?

- a) Si

b) No

38. ¿Con que frecuencia se limpia la maquinaria?

d) Al inicio del proceso

e) Al final del proceso

f) Al inicio y al final del proceso

ALMACEN

39. ¿Con cuántos trabajadores cuenta esta área?

a) 2 a 5

b) 5 a más

40. ¿Existe control en el inventario de la materia prima?

a) Si

b) No

41. ¿Qué método de valuación de inventario se utiliza?

a) PEPS

b) UEPS

c) PROMEDIO

42. ¿Qué instrumento utiliza para el registro de materiales?

a) Kardex

c) Otros

43. ¿Qué tipo de control de registro de inventarios lleva?

a) Inventario Permanente

b) Inventario Periódico

44. ¿Quién es el encargado de llevar este control?

- a) Encargado de almacén
- b) Otros
- c) Crédito
- d) Contado
- e) T.A.

45. ¿Se presenta desabastecimiento de materiales en almacén?

- a) Si
- b) No

46. ¿Cuáles serían los factores?

47. ¿Qué solución le dan a esta deficiencia?

48. ¿Se lleva un registro de la entrega de materiales por parte de los proveedores a almacén y de este al departamento de producción?

- a) Si
- b) No

49. ¿Existe falta de comunicación entre el área de almacén y producción?

- a) Si
- b) No

50. ¿Cuáles serían los factores?

CONTABILIDAD

51. ¿Existen manuales, normas e instrucciones escritas?

- a) Si

b) No

52. ¿Existen diagramas de Flujo?

a) Si

b) No

53. ¿Cuenta con un manual de procedimientos contables?

a) Si

b) No

54. ¿Se encuentran definidas y segregadas las funciones en el área contable?

a) Si

b) No

55. ¿Se utiliza un catálogo de cuentas para los registros contables?

a) Si

b) No

56. ¿Se utiliza frecuentemente un manual de procedimientos contables?

a) Si

b) No

57. ¿Existe control de costos y gastos por medio de presupuestos?

a) Si

b) No

58. ¿Con qué medio se procesa la información contable?

a) Registro Manual

b) Procesamiento electrónico de datos

Anexo 2: Solicitud de permiso de proyecto de tesis y aplicación de cuestionario

"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Sres. : Rolando Avendaño Chávez
Gerente General de Corporación de Alimentos SAC

Solicito : Permiso para aplicar encuesta

Yo Karen Johana Tezén Vilchez, identificada con DNI N° 76032306. Domiciliada en Calle Molino Azul N° 63 Villa Pedregal Grande - Catacaos, celular N° 977286354/921878058. Ante Usted me presento y expongo lo siguiente:

Que por motivo de la realización de mi trabajo de investigación en el cual debo aplicar una encuesta cuyo tema es "PROPUESTA DE MEJORA DE LOS FACTORES RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO EN LA CORPORACION DE ALIMENTOS S.A.C., PIURA - 2019" la cual Usted dignamente dirige, solicito me brinden la autorización para la realización de la mencionada encuesta en lo que respecta a el área de contabilidad, almacén y producción. La misma que me es de utilidad para el proceso del trabajo de investigación que vengo realizando.

Por lo expuesto ruego a Usted acceder a mi petición.

Piura, 07 de noviembre de 2019



Karen Johana Tezén Vilchez
DNI: 76032306


CORPORACIÓN DE ALIMENTOS S.A.C.
RECORDADO
VEJLANCIA 07/11/19

Anexo 3: Aceptación de solicitud de permiso de proyecto de tesis y aplicación de cuestionario

