



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS, CONTABLES
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

**CARACTERIZACIÓN DE LOS FACTORES
RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO PARA
MEJORAR LA GESTIÓN DE LAS MYPE DE PERÚ.
CASO: LA CHOZA NEGOCIOS Y SERVICIOS
GENERALES E.I.R.L., TAMBOGRANDE, PIURA-2020.**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE
BACHILLER EN CIENCIAS CONTABLES Y
FINANCIERAS**

AUTOR

RUFINO SALDARRIAGA SHIRLEY JACKELINE

ORCID: 0000-0003-2463-8546

ASESOR

MARTINEZ ORDINOLA MARIA FANY

CODIGO ORCID 0000-0001-6288-9018

CHIMBOTE – PERÚ

2021

1. Título de la investigación

CARACTERIZACIÓN DE LOS FACTORES RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE LAS MYPE DE PERÚ. CASO: LA CHOZA NEGOCIOS Y SERVICIOS GENERALES E.I.R.L., TAMBOGRANDE, PIURA-2020

2. Equipo de trabajo

AUTOR

Rufino Saldarriaga, Shirley Jackeline

ORCID: 0000-0003-2463-8546

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

ASESOR

Martínez Ordinola María Fany

CODIGO ORCID 0000-0001-6288-9018

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

JURADO

Baila Gemin Juan Marco

0000-0002-0762-4057

Presidente

Yépez Pretel Nidia Erlinda

0000-0001-6732-7890

Miembro

Roncal Morales Ana María Del Pilar

0000-002-5782-361X

Miembro

3. Hoja de firma del jurado de tesis y asesor

BAILA GEMIN JUAN MARCO
PRESIDENTE

YÉPEZ PRETEL NIDIA ERLINDA
MIEMBRO

RONCAL MORALES ANA MARIA DEL PILAR
MIEMBRO

MGTR. MARTÍNEZ ORDINOLA MARÍA FANY
ASESOR

4. Hoja de agradecimiento y/o dedicatoria

AGRADECIMIENTO

Antes que nada, agradecer a Dios por mi salud, por darme la sabiduría para encontrar las palabras correctas al elaborar esta investigación, por brindarme la fortaleza que necesito día a día permitiéndome mostrar los resultados de mi esfuerzo y sobre todo por cuidarme y guiarme siempre hacer las cosas correctas.

Agradecerle especialmente a mi madre, quien hizo un esfuerzo para que yo pueda tener una educación, sacrificándose de alguna u otra manera por darme lo mejor, a mi familia por su apoyo, al docente que contribuyo brindándonos sus conocimientos y orientación en el desarrollo de esta investigación.

Por último, a nuestra casa universitaria “Los Ángeles de Chimbote” formando a profesionales a través de docentes que nos brindan sus conocimientos para el logro del desarrollo eficaz en nuestra carrera.

DEDICATORIA

Este proyecto se lo dedico a Dios por haberme dado la fortaleza y sabiduría permitiéndome llevar a cabo esta investigación. A mi Ángel (M.E.C.C) que hoy se encuentra cuidándome desde lo más alto a quien voy a recordar siempre con todo mi corazón.

A mi madre por su apoyo y esfuerzo a lo largo de esta etapa de mi vida brindándome sus consejos, educación y apoyo sobre todo por tenerla presente ayudándome a cumplir mis metas trazadas, siendo mi inspiración a seguir

Finalmente, a mi docente por brindarme su ayuda y a todas aquellas personas que creyeron y creen en mí, a todos ellos agradezco desde lo más profundo de mi corazón.

5. Resumen y abstract

Resumen

Esta investigación tuvo como objetivo general: Determinar, describir las características del control interno para mejorar la gestión de las Mype de Perú y de La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambo grande, Piura 2020. El tipo de investigación se llevó a cabo de modo cualitativa, bibliográfica, y de caso, de nivel descriptivo, no experimental; teniendo como instrumento un cuestionario aplicado al encargado del restaurante, encontrando como resultados: **Respecto al objetivo específico N° 1:** Se llegó a la conclusión de los antecedentes nacionales empleados para alcanzar un resultados determinaron que el control interno es importante, teniendo como fin obtener beneficios que ayuden con el desarrollo de la empresa adquiriendo información fiable y oportuna para la correcta toma de decisiones. **Respecto al objetivo específico N° 2:** Al aplicar el cuestionario al Gerente del restaurante se pudo concluir que no cumple con los factores del control interno porque desde un punto de vista general se puede encontrar algunas debilidades en sus actividades, por lo tanto al obtener problemas se necesita ofrecer una solución a la probable dificultad y facilitar información. **Conclusión general:** Se concluye que el restaurante no cuenta con un control que le brinde protección al cien por ciento. Por lo cual debe ejecutar el sistema de control interno para la mejora de la administración, el servicio y calidad. Para esto, será necesario establecer actividades de control que necesiten información general, control y monitoreo para la ejecución del restaurante.

Palabra clave: Control interno, factores relevantes.

Abstract

The general objective of this research was: Determine and describe the characteristics of internal control to improve the management of the Mype of Peru and of La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambo Grande, Piura 2020. The type of research was carried out in a qualitative, bibliographical, and case, descriptive, non-experimental way; Having as an instrument a questionnaire applied to the manager of the restaurant, found as results: Regarding the specific objective N° 1: It was concluded from the national antecedents used to achieve a result determined that internal control is important, with the aim of obtaining benefits that help with the development of the company by acquiring reliable and timely information for correct decision-making. Regarding the specific objective N° 2: When applying the questionnaire to the Manager of the restaurant it was possible to conclude that it does not comply with the internal control factors because from a general point of view some weaknesses can be found in their activities, therefore when obtaining problems you need to offer a solution to the likely difficulty and provide information. General conclusion: It is concluded that the restaurant does not have a control that provides one hundred percent protection. Therefore, the internal control system must be executed to improve administration, service and quality. For this, it will be necessary to establish control activities that need general information, control and monitoring for the execution of the restaurant.

Keyword: Internal control, relevant factors.

6. Contenido	
1. Título de la investigación.....	I
2. Equipo de trabajo	II
3. Hoja de firma del jurado de tesis y asesor	III
4. Hoja de agradecimiento y/o dedicatoria	IV
5. Resumen y abstract.....	VI
6. Contenido.....	VIII
7. Índice de figuras	XI
I. Introducción.....	1
II. Revisión de literatura	6
2.1. Antecedentes	6
2.1.1. Antecedentes internacionales	6
2.1.2. Antecedentes nacionales	9
2.1.3. Antecedentes regionales.....	12
2.2. Bases teóricas de la investigación.....	15
2.2.1. Teoría del control interno.....	15
2.2.1.1. Características del control interno	17
2.2.1.2. Importancia del control interno	19
2.2.1.3. Objetivos del control interno	19
2.2.1.4. Tipos de control interno	19
2.2.1.5. Clases de control interno	20
2.2.1.6. Elementos del control interno	21
2.2.2. Teoría de la MYPE.....	29
2.2.2.1. Tipos de mype.....	30

2.2.2.2.	Ley 28015	32
2.2.2.3.	Ley 30056	32
2.2.3.	Teoría de la empresa	34
2.2.4.	Teoría del sector comercio (servicio)	35
2.2.5.	Descripción de la empresa	35
2.3.	Marco conceptual	37
2.3.1.	Definición de control interno.....	37
2.3.2.	Definición de Mype	38
2.3.3.	Definición de Empresa	38
2.3.4.	Definición de comercio.....	38
III.	Hipótesis	39
IV.	Metodología.....	40
4.1.	Tipo y nivel de investigación	40
4.2.	Diseño de la investigación	40
4.3.	Población y muestra	40
4.4.	Definición y operacionalización de las variables e investigadores.....	41
4.5.	Técnicas e instrumentos.....	42
4.6.	Plan de análisis	42
4.7.	Matriz de consistencia.....	43
4.8.	Principios éticos	44
V.	Resultados	45
5.1.	Resultados de la investigación.....	45
5.2.	Análisis del resultado	52
VI.	Conclusiones y recomendaciones	55

Referencias bibliográficas	58
ANEXOS	65
Anexo 1: Encuesta.....	65
Anexo 2: Cronograma de actividad	66
Anexo 3: Presupuesto	67
Anexo 4: Otros	68

7. Índice de figuras

Figura 1. Diferentes perspectivas sobre el control interno	16
Figura 2. Perspectivas del control interno.....	17
Figura 3. Elementos de Control	17
Figura 4. Componentes del sistema de control interno.....	22
Figura 5. Objetivos en la evaluación de riesgo	25
Figura 6. Técnicas de evaluación de riesgos.....	25

I. Introducción

En cada país las MYPE juegan un papel fundamental, lo cual ayuda a fortalecer la economía generando empleo directo y contribuye al PBI de las diferentes naciones, pero la mayoría carece de un control interno que ocasiona un ineficiente desarrollo efectivo en sus activos dificultándole al empresario analizar con claridad la evolución de su negocio, haciendo que su inversión no sea muy notable y que la gestión no sea la adecuada por un mal manejo de información. Guzmán (2018)

Hoy en día por la covid-19 muchas mype se han visto afectadas en sus negocios, por ello es importante tener en cuenta las implementaciones de un control interno, ya que es útil para salvaguardar los bienes evitando riesgos a futuro. Así mismo, con este sistema se puede observar si la entidad está teniendo una rentabilidad notable que permita saber si las utilidades están dando un rendimiento financiero aceptable y si se está cumpliendo con los objetivos plasmados, ya que por la covid-19 muchos negocios en especial los restaurantes han sido los más afectados. Arbieto (2020)

El control interno es crucial para asegurar el total de los movimientos de las entidades y se lleven a cabo de la manera deseada, contribuyendo a alcanzar los objetivos globales, incluye planes de sociedad y un conjunto de principios, estándares, métodos y dimensiones acogidas por la entidad para asegurar todas las actividades y la gestión. La información se realiza de acuerdo con las leyes y reglamentos vigentes, acorde con los objetivos establecidos por la gerencia. El control interno es el desarrollo de labores realizadas por todos los miembros de la empresa para fortalecer el acatamiento de las metas estructuradas; contiene la distribución y todos los procesos que acogen la administración total para poder así preservar sus activos y documentos importantes, permitiendo lograr y alcanzar los

objetivos dando un funcionamiento que nos haga obtener buenos resultados, ayudando a no tener problemas en la empresa, para ello se aplican los factores que intervienen en el control interno, debiéndose adecuar a la política establecida y los documentos normativos. Según La Contraloría de la República del Perú (2019).

El sistema de control interno es una herramienta de gestión establecida, con la finalidad de mantener la confianza de las personas en las entidades administrativas públicas y prevenir la ocurrencia de acciones corruptas o inválidas. Berbia (2010)

En Perú, la mayoría de los restaurantes tienen problemas de control interno, lo que conduce márgenes de ganancia bajos y no se destacan si las utilidades están siendo óptimas, lo cual es un problema nacional. En el sector de servicios muchos de esas compañías no cuentan con un control por lo que en esta pandemia el sector de restaurantes se ha visto afectado y en los primeros días de cuarentena los establecimientos pudieron a ver perdido hasta S/60 millones. García (2020).

Piura siendo una de las regiones más llamativas del norte del Perú, en los últimos años los sectores como transporte, hospedaje y restaurantes; han generado un 72% de trabajo y progreso financiero. Lamentablemente este año por la pandemia, las labores se han paralizado completamente tanto nacional como internacionalmente dejando a muchos trabajadores sin empleo y posiblemente muchas empresas tendrán pérdidas irrefutables, puesto que, en su momento no fueron asesoradas correctamente y/o quizá no tomaron en cuenta implementar un SCI que les permita proteger los bienes, evitando pérdidas que se pueden presentar a futuro o detectar si existen distorsiones que impidan el cumplir con los objetivos trazados por la empresa. Según el INEI (2020)

La finalidad de esta investigación será instaurar un control en La Choza para salvaguardar los bienes evitando altercados más adelante, permitiendo alcanzar con los objetivos y el desarrollo esperado por el restaurante.

Si existe una buena implementación los factores del control interno generarán que el personal perciba los objetivos determinados y los capaciten regularmente, con el fin de que se apliquen los factores de control interno.

Por el motivo expuesto, la investigación tiene como enunciado del problema el siguiente:

¿Cuáles son las características del control interno para mejorar la gestión de las Mype de Perú y de La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020?

Para dar respuesta al problema, se ha planteado el siguiente objetivo general:

Determinar, describir las características del control interno para mejorar la gestión de las Mype de Perú y de La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.

Para poder conseguir el objetivo general se ha planteado los siguientes objetivos específicos:

1. Determinar las características del control interno de la gestión de las MYPE en el Perú.
2. Describir las características del control interno de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.
3. Realizar un análisis comparativo de las características del control interno de las MYPE en el Perú. Y de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.

Este estudio permitirá tener conocimientos de los factores relevantes del control interno donde se podrá determinar si se encuentra deficiencia dentro del restaurante “La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L.”, así mismo se podrá tener una visión organizada y fundamental para mejorar la gestión de la MYPE dedicadas al sector servicio – restaurantes, ayudando a los miembros de las entidades a desenvolverse mejor en su área de servicio incrementado su conocimiento y evitando el riesgo de perder activos.

Desde el Punto de Vista Económico: Proporcionara analizar una mejora de la gestión, alcanzando los objetivos y metas pre establecido de un desarrollo administrativo y económico favorable, especialmente este año 2020 que trabajara por Delivery en medio de una crisis global.

Desde el punto de vista teórico: Ayudara a incrementar el conocimiento sobre el tema a tratar, con los cuales puedan realizarse otros estudios de diferentes o similares sectores, así como de diferentes niveles ya sea local, regional, nacional e internacional.

Desde la perspectiva académica: Se llevara a cabo el estudio que será útil para los estudiantes, profesionales, incluso para los usuarios de la MYPE, utilizándolo como materias de guía o consulta.

Desde el criterio social: es justificado, con la finalidad de llevar a cabo la función del control dentro de “La Choza”, ya que el sistema de control tiene una ocupación significativa en el desarrollo de la sociedad, además se debe emplear los mecanismos y controles para crear mejoras que se lleven cabo en la compañía.

Esta investigación es importante, ya que permitirá ampliar los conocimientos de las personas y los resultados podrán servir de guía para todos los usuarios, pudiendo

contar con un material de consulta, abriendo así posibilidades de desarrollo en diferentes campos, ya que la aplicación de este estudio mejorara la gestión de las distintas áreas de las sociedades en general y en particular las del sector servicio.

La metodología de esta investigación será bibliográfica, cualitativa de diseño descriptivo, con un cuestionario como instrumento de recolección el cual será aplicado al encargado del restaurante La Choza.

También se encontraron los siguientes resultados: La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., no realiza liquidación de caja de los ingresos y egresos de caja que han sido generados en el restaurante. No aplica los mecanismos de control necesarios para sus procesos de compra. El dinero de las ventas del día no es depositado en el banco. No lleva un control ni supervisión de la calidad de los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de sus platos.

Es por ello que se llega a la siguiente conclusión, que a pesar que el restaurante no tiene problemas tributarios y cumple los requisitos solicitados para la ejecución de su negocio; el nivel del control es bajo, puesto que en algunos aspectos no cuenta con un control que le permita tener la certeza de que su restaurante esta siendo rentable y que está libre de riesgos por lo que prácticamente hoy por hoy lo mejor que podrá hacer por su restaurante es organizarse y poner más control en las operaciones que están descuidadas evitando algún altercado a futuro.

II. Revisión de literatura

2.1. Antecedentes

2.1.1. Antecedentes internacionales

En este trabajo de investigación, se entiende por antecedentes internacionales a todo trabajo de investigación, realizado por algunos autores en cualquier ciudad y país del mundo, menos Perú; sobre la variable, unidades de análisis y sector de nuestra investigación.

Villavicencio (2011) Con su tesis titulada **“Diseño e Implementación de un Sistema de Control Interno para la Compañía Datugourmet CIA. LTDA.”**, como objetivo general Diseñar e implementar un sistema de control interno en la Compañía DATUGOURMET Cía. Ltda. para disminuir riesgos y proporcionar a la Administración una herramienta para la toma de decisiones. Metodología de tipo descriptivo. Su conclusión fue que el capital humano es el recurso principal para la aplicación de un sistema de control interno debido a que depende principalmente el nivel de compromiso del personal para desempeñar las actividades asignadas de manera eficiente y eficaz. La compañía Datugourmet Cía. Ltda. se desempeña en un campo económico que presenta muchas oportunidades de crecimiento, condición que exige la implementación de un sistema de control interno para el control de sus procesos desempeñados en las unidades técnicas y administrativas.

Ortega & Pillco (2012) En su tesis titulada **Implementación del Sistema de Control Interno en Loungerestaurant Cía. Ltda.**, tiene como objetivo brindar un producto diferente por ser una fusión peruano-japonesa para consumo inmediato bajo estrictas normas de higiene, brindando la comodidad y tranquilidad adecuada a sus clientes. Su metodología fue descriptiva y su conclusión fue, al definir la misión, visión y

objetivos estratégicos una empresa no tiene asegurado el logro de sus objetivos si no existe un medio adecuado de evaluación. Toda empresa debe adoptar un sistema de control interno que permita una seguridad razonable del cumplimiento de sus objetivos y medir su gestión periódicamente para determinar el grado de cumplimiento de dichos objetivos planeados. Es por eso que empezando desde la gerencia se logró el compromiso de ser quien coordine todos los recursos a través de la planeación, organización, dirección y control a fin de lograr los objetivos establecidos. El gerente se desenvuelve como administrador, supervisor, delegado; él es responsable del éxito o fracaso de la empresa, se encarga que los integrantes del grupo subordinen sus deseos individuales para alcanzar sus objetivos comunes; para esto la gerencia aporta liderazgo, administración y capacidad de coordinar, de igual manera realiza evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de cada departamento. Una vez que todo el equipo de trabajo se encuentra al tanto de los procedimientos y del manual de funciones, las operaciones son realizadas de una manera más eficiente y eficaz.

Cuaspué & Yánez (2015) En su tesis denominada **“Diseño de un sistema de control interno para las empresas de servicios de restaurantes “Distintivos Q”** con el objetivo general, asegurar la eficiencia y eficacia de las operaciones, cumpliendo con normas y leyes que sean aplicables por medio del control interno. Su metodología fue de tipo descriptiva y de nivel cuantitativa. Concluye lo siguiente: el control interno es una herramienta indispensable en cualquier tipo de empresas ya que permite evaluar la correcta aplicación de las normas, políticas y procedimientos. No existen normas y políticas internas que sean emitidas por escrito por parte de la gerencia las que servirán como guía para todo el personal de la empresa. El control interno es un

proceso que requiere la participación de todos los involucrados en las áreas de una empresa, por lo que se hace necesario que la administración dedique tiempo y recursos a la capacitación inicial del personal, el mismo que de entrada no está preparado y con el conocimiento necesario para adaptarse y acoplarse a los procedimientos internos.

Cruz & Chiriguayo (2017) en su tesis denominada **“Diseño de Manual de Control Interno Administrativo para el Restaurante Las Parrillas”**, su objetivo general es Diseñar un manual de control interno administrativo para el Restaurante Las Parrillas, para fortalecer la gestión de las actividades del negocio. La metodología fue con un diseño de campo, descriptivo y el enfoque será una investigación será una investigación cualitativa. Teniendo como conclusión que, con el desarrollo del presente trabajo de investigación se comprueba que la elaboración de un diseño de un sistema de control interno administrativo para el Restaurante Las Parrillas, influye de manera positiva en la eficiencia y eficacia de la administración. El talento humano es un factor muy importante para el logro de los objetivos empresariales, restaurante La Parrilla deberá evaluar las capacidades de su personal. La segregación de funciones permite distribuir de manera correcta las actividades a realizar y garantizar la realización de las mismas.

Melo & Cotacio (2017) En su Tesis denominada **“Propuesta de Procedimientos de Control Interno Contables para la Empresa SAJOMA S.A.S.”**, con el objetivo general de Proponer los procedimientos de control interno contable para la empresa SAJOMA S.A.S. su metodología fue descriptiva y deductivo, teniendo como conclusión que, de acuerdo al análisis realizado a los procedimientos y buenas prácticas de control interno para el proceso de contabilidad en organizaciones de

prestación de servicios, se propone implementar un procedimiento de control que evalué el desarrollo y la identificación de los factores de riesgos y acciones de control en el proceso contable de la empresa SAJOMA S.A.S., el cual involucra las etapas para la revelación de la información financiera, de acuerdo a las actividades de identificación, clasificación, registro y ajustes de la información financiera y la elaboración de los estados financieros. Adicionalmente, se realizó un estudio de las actividades de control establecidas, el cual permitió identificar la ausencia de políticas, procedimientos, manuales, e instructivos de control que no están implementados en la organización en cada uno de los procesos y actividades que se desarrollan. Así mismo, todo el personal de la organización debe estar involucrado con el sistema de control interno en el desarrollo de sus actividades laborales definidas en los procedimientos de control en cada una de las actividades ejecutadas.

2.1.2. Antecedentes nacionales

En este informe de investigación se entiende por antecedentes nacionales a todo trabajo de investigación hecho por otros investigadores en cualquier ciudad del Perú, menos en la región Piura que hayan utilizado la misma variable y unidades de análisis de nuestra investigación.

Peréz (2017) En su tesis denominada **Implementación de un Sistema Contable para Control Interno Logístico y Presupuestario del Restaurant La Rosa Náutica S.A.**, su objetivo general es implementar un sistema contable para el control eficaz de inventarios en el área de almacén en el restaurant la Rosa Náutica S.A. 2016-2017., su metodología fue método descriptivo y analítico de nivel cuantitativa. Concluyendo que, el diseño de un sistema de control interno, a través de manuales financieros y contables, que mediante la formulación y análisis de procedimientos,

identifique las debilidades del control interno, y se presenten oportunamente los estados financieros para la toma de decisiones, con el fin de ayudar a la unidad de análisis a desarrollarse como un ente económico capaz de generar mayor utilidad al optimizar sus recursos. También con la creación de políticas, normas, procedimientos y un reglamento de Control Interno, se permitirá a la administración llevar un control sobre ingresos y egresos, mejorando la información financiera de la empresa y con esto el impacto social sería muy evidente, los beneficiarios serían los socios, empleados, terceros, y el sector específico de La Rosa Náutica S.A, al lograr consolidar empresas competitivas, sólidas, organizadas y sostenibles que contribuyan al crecimiento de la economía nacional.

Álvarez & Cubas (2019) según su tesis titulada, **El Control Interno del Almacén y su Incidencia en la Rentabilidad de las Ventas del Restaurante Tanuki, Miraflores, 2018**; teniendo como objetivo general determinar de qué manera el control interno del almacén incide en la Rentabilidad de las ventas del Restaurante Tanuki, Miraflores, teniendo una metodología de tipo cuantitativa y de nivel correlacional. Llegando a la conclusión que después de evaluar la falta de control interno para el área del almacén, concluimos que si incide en la rentabilidad de las ventas; ya que en el año 2017 no había un personal que se encargue del control interno en el almacén, no había quien recepcione los productos, quien registre las entradas y salidas de las mismas, que tenga un mejor control con los proveedores para que pueda evaluar los presupuestos y seleccionar el mejor proveedor para reducir costos, además de realizar inventarios con el fin de tener información confiable. Por otro lado, para lograr un crecimiento en el restaurante debemos tener al personal capacitado, esto genera calidad en el trabajo, incrementa la rentabilidad

del restaurante, ayuda a mantener bajo el costo, incrementa la productividad, ayuda a tomar buenas decisiones y dar soluciones a posibles problemas, ayuda a identificarse con los objetivos del restaurante. A través de las capacitaciones podemos tener actividades con eficiencia.

Janampa (2017) Tesis titulada **Análisis de Control Interno y Propuesta de Instrumentos de Gestión para la Empresa Restaurant Pollería la Esquinita S.R.L.**, se propuso como objetivo general desarrollar un análisis del control interno y elaborar una propuesta de instrumentos de gestión para la empresa Restaurant Pollería La Esquinita S.R.L., distrito de Nuevo Chimbote., su metodología fue descriptiva propositiva de nivel cuantitativa, llegando a concluir que al describir el control interno del Restaurant Pollería La Esquinita S.R.L., se determina que no tiene un control interno adecuado porque sus operaciones las realiza sin utilizar instrumentos de gestión como: Código de Ética, Reglamento Interno de Trabajo, Reglamento de Organización y Funciones, Manual de Organización y Funciones, Manual de Procedimientos, porque no los tiene implementados; asimismo, se encontró varios problemas: Falta de control en almacén y en Caja, no se brindan incentivos y capacitaciones al recurso humano, no implementa medidas de seguridad para evitar accidentes laborales, no aprovecha el apogeo de las redes sociales para mejorar su comunicación externa. Se evaluó el control interno de la empresa Restaurant Pollería La Esquinita S.R.L. y se concluye que es deficiente porque carece de documentos de gestión y de las medidas de control elementales que le permitirán desempeñarse con eficiencia hacia la consecución de sus objetivos.

Según Alcoser (2019) en su tesis titulada **El control de costos y gastos en los restaurantes y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Anticuchos del**

Perú S.A.C - Panchita, teniendo como objetivo general establecer la incidencia del control de costos y gastos en los restaurantes en la rentabilidad en Anticuchos del Perú S.A.C. – Panchita - Lima Metropolitana año 2018. Su metodología fue el tipo descriptivo y diseño no experimental de nivel cuantitativo. Su conclusión fue que el control de costos y gastos en los restaurantes involucra al control de la cantidad a través del adecuado proceso de control de compras y el procedimiento propicio del almacenamiento de los productos, aunado a determinar el costo de ventas mediante el sistema de inventario permanente valorizado. El sistema de control de los procesos se perjudica por el inadecuado proceso de almacenamiento, generando un aumento en los desperdicios y las mermas, ya sea por rotación de productos, y la deficiente política de gastos para minimizar las pérdidas, esto a la larga pueden perjudicar a los costos creando sobre costos.

2.1.3. Antecedentes regionales

Se entiende por trabajo regional a toda investigación realizada por investigadores en cualquier ciudad de la región Piura, excepto la ciudad de Tambogrande, que utiliza las mismas variables y unidades de análisis que nuestra investigación.

Moya (2019) Tesis titulada **Propuesta de Mejora de los Factores Relevantes del Control Interno en el Área Administrativa de la Empresa del Rubro Servicios Bar Restaurante Picantería la Santitos S.R.L.**, se fija como objetivo general Determinar las oportunidades del control interno en la Gestión Administrativa que mejoren las posibilidades de la empresa Bar Restaurante Picantería La Santitos SRL de Piura-2019, la metodología fue de tipo descriptivo no experimental de nivel cualitativo. Su conclusión fue que, en el área de caja se observa, que cuenta con una sola persona responsable de los cobros de la venta de los productos del día y de los

pagos por insumos y servicios. Ante la ausencia de la misma, se ven obligados a asignar cualquier persona que esté disponible para ocupar dicha función. El Administrador no programa arquezos sorprendidos al área de caja, confiando totalmente en la persona responsable de ésta área. Se observó que no se prepara una programación de las compras a realizar semanalmente, no existe una coordinación con el encargado de almacén para comprar lo necesario. En el área de almacén, se observó con frecuencia la pérdida de insumos, como consecuencia que no existe una coordinación con el área de compras, incurriendo muchas veces en compras en exceso de ciertos insumos. En el área del Personal se observó que no cuentan con un proceso pre establecido e idóneo para la contratación del personal, porque no se evalúa las destrezas y habilidades del postulante.

Sunción (2018) En su tesis titulada **Los Mecanismos de Control Interno en el Rubro Restaurantes del Perú. Caso: Servicios Generales MEDSUN Restaurante Blanquiroja – PIURA, 2018.**, teniendo como objetivo general: Determinar y describir los mecanismos de control interno en el rubro restaurantes del Perú y de Servicios Generales Medsun “restaurante Blanquiroja”– Piura, 2018., con metodología de diseño descriptivo, bibliográfico, documental y de caso, de nivel cualitativo. Concluyendo que, la empresa controla las entradas de caja a través de liquidaciones diarias, confrontando los comprobantes de pago emitidos, por ventas en efectivo o con los reportes del POS (Punto de venta) emitidos por pago con tarjetas de crédito. No es política de la empresa realizar arquezos de caja. No realiza un presupuesto de ingresos y gastos, sólo determina la ganancia del día con 52 la diferencia de sus ingresos y gastos. No mantiene un fondo fijo de caja chica para gastos eventuales menores, no realiza depósitos bancarios con regularidad (a diario)

no realiza conciliaciones bancarias. Las compras (diarias) son pagadas en efectivo, incumpliendo la norma de bancarización o Ley para la Lucha contra la Evasión y para la Formalización de la Economía LEY N° 28194. Se cumple con la segregación de funciones, cada personal tiene su responsabilidad y función. No es política de la empresa capacitar al personal, pues el requisito es que venga con capacitación certificada.

Quinche (2019) Con su tesis denominada **Mecanismos De Control Interno En Las Empresas Del Rubro Restaurantes Del Perú. Caso: Restaurante Pachos E.I.R.L. PIURA, 2018**, con el objetivo general Determinar y describir son los mecanismos de control interno en las empresas del rubro restaurantes del Perú y del Restaurante Pachos E.I.R.L Piura, 2017., la metodología es de nivel descriptivo, bibliográfico, documental y de caso; bajo un enfoque cualitativo. Concluye, que la empresa Pachos E.I.R.L controla las entradas de caja a través de liquidaciones diarias, comparando con sus comprobantes de pago y los reportes, emitidos por pagos de tarjetas de débito o crédito; además la empresa realiza sus respectivos controles mediante arquezos de caja, lo cual cuantifica el dinero recaudado como también todos los documentos registrados como son boletas, facturas, gastos, entre otros, con la finalidad de verificar los saldos reales del dinero que se maneja en esta área. Se concluye que las compras diarias realizadas por la empresa Pachos E.I.R.L son pagadas en efectivo, ya que las compras generalmente se realizan diariamente al tratarse de productos que necesariamente tienen que ser frescos y del día. En el área de almacén se concluyó que la empresa Pachos E.I.R.L cuenta con prácticas de control interno, identificando el manejo del Kardex para el conteo de los materiales, también hace verificación de los insumos vencidos, entre otros, así mismo los alimentos procesados se encuentran

empacados y con su respectiva etiqueta señalando el tipo de alimento y fecha de caducidad, también realiza las medidas correspondientes para conocer exactamente cuánto se requiere de cada insumo para la venta del día, del mismo modo mantiene lo necesario para el abastecimiento diario, por consiguiente; se pudo observar también, que la empresa no cuenta con suficientes equipos de refrigeración para almacenar sus productos perecederos.

2.2. Bases Teóricas de la Investigación

Es el desarrollo del informe que está relacionado con el tema de investigación por diferentes conceptos desde puntos de vista para proveer el problema planteado mediante los análisis de resultados, se presentan las siguientes teorías relacionadas a la investigación:

2.2.1. Teoría del control interno

Según Holmes (1994) el control interno es una aplicación de la administración que tiene por objeto salvaguardar, y resguardar las posesiones de la sociedad, evitar desembolsos indebidos de fondos y proporcionar la protección de que no se contraerán préstamos sin autorización.

Se debe realizar una apreciación y un estudio adecuado de CI existente, como origen para reglamentar la capacidad, el límite y poder evaluar las pruebas de los procesos de auditorías. Redondo (1993)

Según Carpio (1996) El control interno es la fuente de la credibilidad de los métodos contables y la solidez decidirá si confiar prudentemente en las instrucciones reflejadas en los estados financieros, los defectos importantes en el CI o los métodos de CI poco confiables; siendo una desventaja para el sistema contable.

Morales (2010) Menciona que el CI es el desarrollo de labores realizadas por los miembros de la empresa para fortalecer el acatamiento de las metas estructuradas; contiene la distribución y todos los procesos que acogen la administración total para cuidar sus bienes y documentos importantes, permitiendo lograr y alcanzar los objetivos dando un funcionamiento que nos haga obtener buenos resultados, ayudando a no tener problemas en la empresa, para ello se aplican los factores del CI, debiéndose adecuar la gestión de políticas establecidas y los documentos normativos.

Figura 1. Diferentes perspectivas sobre el control interno

<p>Perspectiva de la administración</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La administración ve el control interno desde la perspectiva amplia de la organización completa. Su responsabilidad es desarrollar los objetivos y las estrategias de la entidad, para dirigir sus recursos humanos y materiales a fin de conseguir los objetivos. • Para la administración, el control interno cumple un amplio espectro, incluyendo políticas, procedimientos y acciones para ayudar a asegurar que una entidad cumpla sus objetivos. • Los controles internos le permiten a la administración realizar las acciones oportunas cuando cambian las condiciones. • El control interno también ayuda a la administración a asegurar que cumple con sus responsabilidades ambientales, sociales y legales. Ello incluye reglas fiduciarias para planes de beneficios a empleados, regulaciones sobre seguridad de trabajadores, y reglas para un adecuado manejo de desechos. El asegurar el cumplimiento protege la reputación de la empresa.
<p>Perspectiva de los auditores internos</p>	<p>The <i>Institute of Internal Auditors</i> (IIA) define el control interno como <i>cualquier acción realizada por la administración para aumentar la probabilidad de que los objetivos y las metas establecidos serán conseguidos</i>, y construye sobre la base de esas acciones subrayando que el control es el resultado de una adecuada planeación, organización y dirección por parte de la administración.</p>
<p>Perspectiva de los auditores independientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los contadores públicos certificados independientes, a causa de su rol como auditores de estados financieros, han centrado su perspectiva del control interno principalmente en aquellos aspectos que soportan o afectan la información financiera externa de la entidad. • El AICPA define el control interno como <i>las políticas y los procedimientos establecidos para proporcionar seguridad razonable respecto a que los objetivos de una entidad específica se consiguen</i>.
<p>Perspectiva de los legisladores y reguladores</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los legisladores y las agencias reguladoras han desarrollado distintas definiciones del control interno de acuerdo con sus responsabilidades. • Esas definiciones generalmente se relacionan con los tipos de actividades monitoreadas, y pueden abarcar la consecución de las metas y objetivos de la entidad, requerimientos de información, uso de recursos en cumplimiento de leyes y regulaciones, y la salvaguarda de recursos contra desperdicios, pérdidas y malversación. • La Foreign Corrupt Practices Act (FCPA) de 1997 define el control interno contable en términos de proporcionar una seguridad razonable mirando la consecución de ciertos objetivos, relacionados con la ejecución de las transacciones de acuerdo con autorizaciones de la administración, registro de las transacciones para permitir la preparación de estados financieros de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados y para mantener la <i>accountability</i> por los activos, permitiendo acceso a los activos solamente con autorización de la administración, y comparando los activos con los registros contables.

Fuente: Auditoría del control interno (3a. ed.) (p. 20). Por Mantilla (2013) Bogotá, Ecoe Ediciones.

Figura 2. Perspectivas del control interno

1	Muchos grupos emplean el término <i>control interno</i> o variaciones, pero no significan la misma cosa para todos ellos. Cada una de las partes ha creado diferentes términos y definiciones, los cuales se emplean tanto en la práctica como en la literatura sobre el control interno.
2	Si bien se necesitan diferentes perspectivas sobre el control interno, la variedad de significados impide el entendimiento común del control interno. Ejecutivos de operación, ejecutivos financieros, directores, auditores independientes e internos, legisladores y reguladores, e inversionistas y acreedores, a menudo perciben el control interno de manera diferente.
3	Antes de probar una definición de control interno, es útil revisar el conocimiento de las palabras <i>control</i> e <i>interno</i> , y entonces considerar las perspectivas de las distintas partes.
4	Las definiciones existentes sobre control incluyen: influencia ejercitante, restrictiva o directiva; poder o autoridad para guiar o administrar; dirección, regulación y coordinación de actividades de negocios; y un mecanismo usado para regular o guiar la operación de un sistema. Estas definiciones tienen en común las actividades de orientación o dirección, pero no se centran en el resultado final deseado.
5	El concepto de moverse en dirección a un objetivo deseado es, sin embargo, incorporado en la siguiente definición: <i>Aquello que sirve a una función útil influyendo para la consecución de un objetivo determinado.</i>

Fuente: Auditoría del control interno (3a. ed.) (p. 19). Por Mantilla (2013) Bogotá, Ecoe Ediciones.

2.2.1.1. Características del control interno

Según Estupiñán (2016) su enfoque se caracteriza a través de los elementos del CI el cual se muestra en la figura 3.

Figura 3. Elementos de Control

Organización	Sistemas y procedimientos
• Dirección	• Manuales de procedimientos
• Asignación de responsabilidades	• Sistemas
• Segregación de deberes	• Formas
• Coordinación	• Informes
Personal	Supervisión
• Selección	• Interna
• Capacitación	• Externa
• Eficiencia	• Autocontrol
• Moralidad	
• Retribución	

Fuente: Control interno y fraudes: análisis de informe COSO I, II y III con base en los ciclos transaccionales (p. 20). Por Estupiñán (2016) Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.

- a. Organización:** Para que sea práctico debe ser escueto y manejable. Este procedimiento debe concretar netamente las funciones de cada estudio y de los funcionarios que a la pertenecen.

Los elementos que interviene en la organización del control se constituyen por:

- ✓ orientación
- ✓ Regulación
- ✓ Partición de funciones
- ✓ Retribución de responsabilidades

b. Procedimientos: El control no solo se manifiesta con la distribución, ya que es obligatorio desenvolverse mediante la experiencia de procesos escritos que garanticen la firmeza de la misma.

Aquí intervienen:

- ✓ Programación y organización
- ✓ Registros y formas e informes.

c. Personal: Por organizada que sea la empresa financiera, y tenga los procedimientos establecidos aun así no puede desempeñar sus objetivos si las actividades no están en manos de los trabajadores competentes continuamente.

Los elementos a intervenir son:

- ✓ reclutamiento y selección
- ✓ Entrenamiento
- ✓ Eficiencia
- ✓ Moralidad
- ✓ Retribución y supervisión

d. Supervisión: un efectivo mecanismo de auditoría autónomo, inclusive en el que sea aceptable y elemental, de las instrucciones indagadas o técnicas de autocontrol en el régimen administrativo y de soporte logísticos.

2.2.1.2. Importancia del control interno

El CI en una organización es imprescindible para cualquier dato y desde luego en el caso de que estos no estén ejecutando adecuadamente dentro de la sociedad, dificultará los procesos para la elaboración de Auditoría de E.F., y esto se reflejaría de manera inmediata, cuando se solicite averiguamiento por parte de los trabajadores que están realizando la auditoría a la clientela.

El procedimiento de control interno es diferente en cada compañía, este depende del aspecto y hacia donde se va a centrar, actualmente todas las empresas tienen distintos procesos de fabricación, comercialización, mercados, hasta la localización, etc., pero toda organización debe de poseer un espacio que realice análisis referente a la magnitud de amenazas internas, y con ello ejecutar un procedimiento de supervisión interior, que reduzca esas áreas de peligro, constituyendo protocolos y sistemas que determinen esta etapa. Según Acosta (2020)

2.2.1.3. Objetivos del control interno

Según Gómez (2001) se debe diseñarse en base a los siguientes objetivos mencionados:

- Objetivos de procesamiento y distribución de transacciones.
- Objetivos de comprobación y apreciación.
- Objeto de Sistema Contable.
- Objetivo de salvaguardar física
- Objeto de Autorización.

2.2.1.4. Tipos de control interno

- **Control almacén:** En teoría, se trata de un conjunto de procesos que pueden optimizar la logística funcional, mejorando así la confiabilidad de la información,

maximizando la disponibilidad, optimizando las operaciones de manejo y transporte de mercancías, agilizando la entrega y reduciendo costos. Pérez (2017)

- ✓ **Control Contable:** Priorizan y comprenden de manera concisa los métodos de distribución y todos los métodos y procedimientos relacionados con la preservación de los activos de la empresa y la confiabilidad de los registros financieros. Por lo general, incluyen controles tales como métodos de autorización, también aprobación, libros contables y responsabilidades e informes de auditoría interna. Yauhar (2019)
- ✓ **Control interno administrativo:** Incluyen el propósito de la distribución junto con los procesos vinculados sobre todo con la eficiencia sistémica y el cumplimiento de las políticas que posee la empresa, por lo general manejan indirectamente los registros contables. Comprende sobre todo los controles, como recomendaciones y estudios de tiempos, análisis estadístico e informes de programas, capacitación de trabajadores y control de calidad. Estupiñán (2006)

2.2.1.5. Clases de control interno

Para Santillana (2015) “Un control interno seguro depende de una buena clasificación. Comprimir el nivel de errores e irregularidades coopera a que los objetivos del método de control se cumplan de modo correcto”.

- ✓ **Según el tipo de control se clasifican en:**

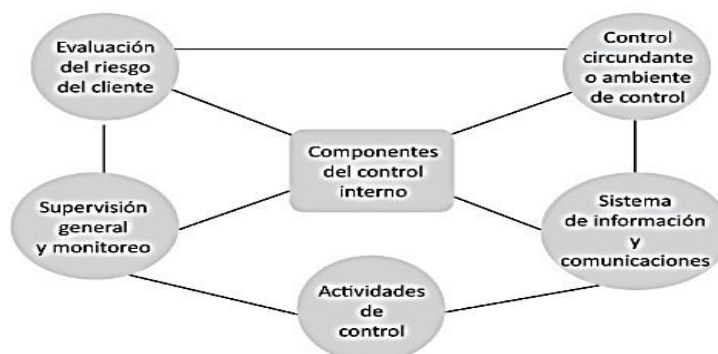
- a) **Controles preventivos:** Los eventos no deseados se predicen antes de que sucedan y son los más consistentes. La empresa debe realizar trabajos de control y realizar las investigaciones correspondientes para prevenir cualquier problema que pueda afectar a la empresa y lograr sus objetivos

- b) **Controles detectivos:** detecta fallas, peligros o defectos y su costo es mayor que la inspección preventiva.
- c) **Controles correctivos:** la potestad de restablecer un movimiento, al exponer un suceso indeseado, permitiendo la probabilidad de convertir el movimiento ocasionado por algún suceso. Se muestra cuando los anteriores no se ejecutan adecuadamente; ayudándolo a mejorar los defectos, asegurando que las acciones correctivas sean tomadas para revertir un suceso indeseable.
- d) **Controles directivos:** Es obligación de los usuarios de personal fortalecer las copias de resguardo. Es aquel que a través del ambiente y disposición favorece al régimen de control interno.
- e) **Controles clave:** ayudan a reducir un problema a una categoría soportable. Siendo obligatorio para solucionar peligros añadidos con los objetivos críticos de soporte.
- f) **Controles relevantes a la auditoria:** son referentes a la honradez y lealtad de la indagación generada por la compañía, y sobre estos se sostiene el auditor para diseñar y operar las técnicas de auditoría.

2.2.1.6. Elementos del control interno

Los componentes del CI en una asociación consisten en las políticas y procesos establecidos para ofrecer un acogimiento prudente de conseguir alcanzar los objetivos específicos de la compañía. Morales (2010) Los componentes resultan del tipo de gestión del negocio y están constituidos en el transcurso de gestión.

Figura 4. Componentes del sistema de control interno



Fuente: Control interno y fraudes: análisis de informe COSO I, II y III con base en los ciclos transaccionales (p. 29). Por Estupiñán (2016) Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.

El control interno consta de 5 componentes relacionados entre sí:

1. Ambiente de control

Estupiñán (2016) Menciona que el núcleo del ambiente de control es su personal (valores éticos, integridad, profesionalidad, sus atributos individuales) y el entorno en el que trabaja. Es la primera pieza mediante la que se sujetan o ejecutan los otros 4 elementos, para la obtención de sus propios fines de control.

La esencia de los componentes restantes es proporcionar orden y organización para controlar e influir en cómo:

- ✓ Organizan las acciones del despacho.
- ✓ Asigna potestad y funciones.
- ✓ Estructura y progresa la gente.
- ✓ Reparten e informan las creencias y virtudes.
- ✓ El trabajador toma conocimiento del valor del control.

Elementos asociados al ambiente de control

✓ Integridad y valores éticos

Su intención es instituir las acciones correctas y de comportamiento que se tiene de expectativa en todos los integrantes de la institución a lo largo de la ejecución de sus

labores, dado que de este depende la certeza del control. Se debe operar con cautela las causas que impulsen a comportamientos negativos hacia los valores éticos, pudiendo ser: ajustes débiles, castigos inapropiados para aquellos que operan incorrectamente o alta desconcentración.

✓ **El compromiso a ser competencia**

Conocimientos y talentos que deben dominar los trabajadores para desempeñar correctamente sus obligaciones.

✓ **Junta directiva, consejo de administración y/o comité de auditoría**

Teniendo en cuenta que estas organizaciones han establecido métodos para constituir un entorno de control, es esencial que sus empleados tengan el conocimiento, la entrega y las responsabilidades necesarias tomando las medidas adecuadas e interactuando con los auditores tanto internos como externos.

✓ **Filosofía administrativa y modo de operación**

Las razones importantes son las investigaciones financieras, el procesamiento de consultas, las opiniones y los juicios contables y otros comportamientos.

2. Evaluación de Riesgos

Se debe comprender e identificar los peligros que debe afrontar estableciendo metas e integrarlas en las salidas, fabricación, bienes y otras actividades para que la organización pueda trabajar de manera coordinada. Menciona Estupiñán (2016)

En vista que toda empresa afronta varios tipos de peligros procedentes de origen externo como interno que deben ser analizados por la dirección. La dirección establece propósitos absolutos y específicos y reconoce e investiga a los peligros de que mencionados fines no se logren o influyan su potencial para:

- ✓ Proteger sus posesiones y medios

- ✓ Conservar superioridad frente a la competitividad
- ✓ Construir y almacenar su perfil
- ✓ Ampliar y conservar su estabilidad económica
- ✓ Conservar su desarrollo

Objetivos

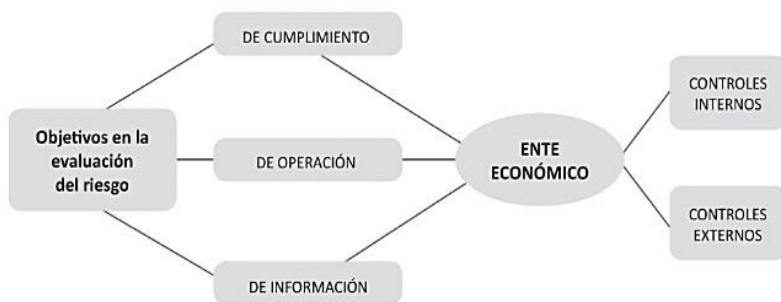
La calidad que tiene este elemento es indudable ya que significa el informe básico de todos los medios y sacrificios y otorga un origen sólido para un control profundo eficaz. La consolidación de propósitos es el acceso preciso para reconocer las causas críticas de superación. Después que se han reconocido esos causantes la administración tiene la obligación de instituir métodos para limitar y advertir su probable suceso a través de procesos de control e indagación, con el fin de permanecer enfocado perennemente a las causas críticas de superación.

Las clases de objetivos son:

- ✓ **Objetivos de cumplimiento:** orientados a la unión de decretos y normativas, de la misma manera las políticas emitidas por la gestión.
- ✓ **Objetivos operativos:** objetivos vinculados con la garantía y capacidad de los procedimientos de la asociación.
- ✓ **Objetivos de la información financiera:** se relaciona con la adquisición de investigación económica contable.

La finalidad de los controles en esta organización está orientada a calcular la coherencia y la relación entre las metas y sus fines en los diferentes niveles, la caracterización y causas críticas de reputación y el modo en que se comunica el desarrollo de las ganancias y se ejecutan las acciones necesarias para reparar distorsiones.

Figura 5. Objetivos en la evaluación de riesgo



Fuente: Control interno y fraudes: análisis de informe COSO I, II y III con base en los ciclos transaccionales (p. 33). Por Estupiñán (2016) Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.

Riesgo: Desarrollo por el cual se determina, examina y se emplean las amenazas que forman pieza significativa de un método de control concreto. Para lo cual la junta debe organizar un procedimiento largamente extenso que tenga en cuenta sus relaciones más importantes entre todos los campos y con el mundo exterior.

✓ **El análisis de riesgo y su proceso:** sin interesar los métodos especiales, debe contener entre otros rasgos los siguientes:

- La evaluación de la calidad del peligro y sus resultados.
- La apreciación de la posibilidad de un suceso.
- La instalación de acciones y reglas esenciales.
- La apreciación periódica del desarrollo anterior.

Figura 6. Técnicas de evaluación de riesgos

Técnicas de evaluación de riesgos	
• Análisis del GESI	(Gubernamentales o políticas – económicas – sociales – informáticas o tecnológicas)
• Análisis del FODA	(Intereses = fortalezas y debilidades externas: oportunidades y amenazas)
• Análisis de vulnerabilidad	(Riesgos del país, crédito, mercado, jurídico, auditoría, etc.) (proveedores, clientes, competencia, productos sustitutos, competidores potenciales)
• Análisis estratégico de los cinco fuerzas	
• Análisis del perfil de capacidad de la entidad	
• Análisis del manejo de cambio	

Fuente: Control interno y fraudes: análisis de informe COSO I, II y III con base en los ciclos transaccionales (p. 34). Por Estupiñán (2016) Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.

3. Actividades de control

Esta actividad es realizada por el personal y la dirección de la organización, quienes deben establecer e implementar estrategias y medios que ayuden a lograr una estabilidad razonable para avalar que efectivamente se toman los valores vitales para alcanzar los peligros que enfrenta la entidad. Según Estupiñán (2016) pueden ser preventivo o detectivo y consiguen cubrir una variedad de movimientos manuales y automáticas.

Objetivos

- ✓ Evite riesgos innecesarios.
- ✓ Disminuye el efecto de sus consecuencias.
- ✓ Reinicie en un tiempo mínimo el sistema.

Características

Según sus características puede ser:

- ✓ Manual o informatizado.
- ✓ Administrativo o comercial.
- ✓ General o específico.
- ✓ Prevención o detective.

4. Información y comunicación

Las dichas actividades están cerca de sistemas de información y comunicación. Estupiñán (2016) Menciona que este permite que los trabajadores de la sociedad intercambien y comprendan los datos solicitados para explicar, gestionar e inspeccionar operaciones.

Tipos

A. Controles generales: Su finalidad es asegurar el correcto funcionamiento y continuidad, incluyendo centro de control del desarrollo de información y su garantía física, contratación y sustento de software y hardware.

B. Controles de aplicación: A través de la correspondiente autorización y confirmación, se realiza el procesamiento, integridad y credibilidad en el interior y funcionamiento de cada sistema.

Los elementos que componen este componente son:

- ✓ **La información:** el informe producido interiormente y la información relacionada con eventos que ocurren en el exterior son una parte importante de las operaciones de toma de decisiones y monitoreo. Esta información tiene diferentes propósitos en distintos rangos.
- ✓ **Sistema integrado en la estructura:** Estos, están compuestos o interconectados con las maniobras, pero existe una inclinación por apoyar fuertemente estos sistemas en las estrategias de expansión. Como elemento de control, el sistema de información está estrechamente relacionado con el proceso de planificación estratégica y es un factor esencial para el logro de muchas instituciones.
- ✓ **Los sistemas integrados a las operaciones:** Medios concretos para realizar actividades físicas. Por supuesto, el grado de complejidad depende de la situación específica, y se observa a diario que se van integrando cada vez más con la estructura o sistema organizativo.
- ✓ **La calidad de información:** Son activos, recursos e incluso ventajas competitivas en todas las grandes organizaciones ya que están vinculados a las capacidades de gestión de la entidad.

- ✓ **La comunicación:** En todas las fases de la organización, debe haber canales apropiados para que las personas comprendan sus compromisos en las actividades de control. Se deben informar los puntos de vista destacados del sistema de control, la información básica del generador y los principales eventos del personal responsable de las principales operaciones.

5. Supervisión o monitoreo

Se debe monitorear cada proceso y se deben realizar las modificaciones apropiadas cuando se considere apropiado. Por tanto, el sistema puede reaccionar rápidamente y realizar cambios según la situación. Por todo ello, la dirección debe examinar y determinar organizadamente los ítems y componentes que constituye el sistema de control. Estupiñán (2016)

La evaluación debe identificar las medidas de control débiles, inadecuadas o innecesarias para promover su fortalecimiento e implementación con el apoyo decisivo de la gestión. Esta evaluación se puede realizar de tres modos: durante la ejecución de las acciones usuales en los diferentes puntos de la entidad; y además de aquellos que no son directamente responsables de dichas actividades (incorporadas las actividades de control), y combinando las dos primeras formas.

Para realizar un seguimiento (control) adecuado, se considera las reglas siguientes:

- ✓ El grupo debe obtener evidencia del normal funcionamiento del control interno.
- ✓ Sí, la comunicación externa confirma la información generada internamente.
- ✓ El monto registrado en el sistema de información contable debe compararse periódicamente con las propiedades físicas del activo.
- ✓ Verificar que se ha realizado la auditoría recomendada por los funcionarios externos e internos o, por el contrario, no se ha realizado ninguna acción.

- ✓ Sí, las actividades de la Sección de Auditoría Interna son adecuadas, efectivas y confiables.

Beneficios de control interno

En toda adecuación de nuevos procesos o mitologías, la incorporación de un sistema que se basa en la apreciación previa tiene sus ventajas y desventajas. Fonseca (2011)

Ventajas:

- Manejo puntual de las operaciones.
- Análisis de las operaciones financieras.
- Constituye un ahorro de tiempo.
- Descubre la alteración de algún procedimiento.
- Optimiza el tiempo en la toma de decisiones frente a conflictos.
- Permite captar las oportunidades de un modo proactivo.
- Colabora a evaluar las deficiencias económicas para así mejorar su remuneración.
- Ayuda a establecer niveles de riesgos.
- Consolidación de información.
- Identificación oportuna de eventos.

Desventajas

- Puede tomar mucho tiempo adaptarse.
- Puede ser costoso.
- Mala toma de decisiones o errores involuntarios frente a un riesgo inherente

2.2.2. Teoría de la MYPE

Una MYPE es un componente financiero formado por una persona jurídica o natural, bajo cualquier método de organismo o realización institucional incorporada

en el régimen vigente, con logro de progresar actividades de sustracción, evolución, fabricación, comercialización de posesiones. Rosel & Sanchís (2011)

2.2.2.1. Tipos de mype

Para Espinoza (2017) Las mype se clasifican en:

- **Microempresa:** Para distinguir los tipos de empresas son las ventas medias anuales. Para este concepto, las microempresas no deben exceder las 150 UIT. Asimismo, se caracterizan por tener de 1 a 10 trabajadores en nómina. Muchas empresas familiares adoptan este tipo de negocio porque, no demanda de una gran cantidad de capital para poder invertir. Por tanto, estas brindan beneficios y buenas oportunidades de desarrollo y siendo estas de gran importancia en la economía.
- **Pequeñas empresas:** en el Perú una empresa pequeña comprende entre 150 y 1,700 UIT con respecto a las ventas anuales. El número de trabajadores en este tipo de empresas puede variar entre 1 hasta 100. Algunas empresas incluidas en este campo son restaurantes de tamaño mediano, peluqueros, ferreterías y veterinarios. Actualmente en Perú, más 50,000 de empresas pequeñas son una fuente importante de generación que proporciona empleo para el país.
- **Mediana empresa:** Este tipo de empresa se puede diferenciar a través de las ventas anuales mayores de 1,700 UIT y menos de 2,300 UIT. A medida de que estas empresas trabajan con un incremento de trabajadores, por lo tanto, este es uno de los negocios más complejo, en el que se demanda un nivel más sofisticado de organización.

Impacto de la Covid-19 frente al control interno

Actualmente con la aparición de este virus denominado Covid-19, tanto el Perú como muchos otros países han recibido la peor crisis del año, pues ha habido muchos contagiados y muertos por esta enfermedad, siendo este virus muy peligroso para la sociedad. Así mismo ha habido otros problemas a nivel nacional como internacionalmente como el déficit económico generado por la pandemia que se vive hoy en día. Muchas MYPE han sido afectadas por la pandemia y la mayoría de estas habían omitido contar un control interno que ayude a salvaguardar sus bienes, evitando así que tengan pérdidas generadas por una mala gestión. Por ello se requiere informarse sobre cuán importante y útil es incorporar un CI en la entidad puesto que es un sistema de gran ayuda para esta, evitándole riesgos a futuros. Arbieto (2020)

Ventajas de la Covid-19

- Subsidios por parte del estado.
- Implementación de equipos en los hospitales.
- Cierre de locales informales.
- Menos contaminación.
- Unión familiar.
- Comunicación activa.

Desventajas de la Covid-19

- Déficit del PBI en Perú.
- Pérdidas económicas en los sectores económicos
- Contagiados y fallecidos por el virus.
- Desempleo
- Déficit económico familiar.

- Educación virtual.

2.2.2.2.Ley 28015

El Congreso de la República del Perú (2021), Art. 2 de la Ley 28015 define que “Las micro y pequeñas empresas son unidades económicas compuestas por cualquier forma de organización o gestión empresarial prevista por las personas naturales o jurídicas de acuerdo con las leyes vigentes, cuyo objeto es desarrollar la extracción, transformación, producción, comercialización o prestación de servicios. Al referirse a la sigla MYPE en esta ley se refiere a las micro y pequeñas empresas, que, si bien tienen escala y características propias, tienen el mismo tratamiento en la ley, salvo el régimen laboral aplicable a las microempresas-empresas”.

El Congreso de la República del Perú (2021), Art. 3 Características de la micro y pequeña empresa:

Las características que debe cumplir una MYPE son:

a) Número de trabajadores:

- Debe estar conformado por 1 (uno) hasta 10 trabajadores para las microempresas.
- En las pequeñas empresas se conforma por de 1 (uno) hasta 50 trabajadores.

b) Nivel de ventas anual:

- Micro empresas, hasta 150 unidades tributarias-UIT
- Las pequeñas empresas de 150 UIT hasta 1,700 UIT (unidades de impuesto tributarias).

2.2.2.3. Ley 30056

El Congreso de la República del Perú (2016) promulga la Ley 30056 buscando “Modificar diversas leyes para promover la inversión, promover el desarrollo

productivo y el crecimiento empresarial”. Uno de sus propósitos es establecer un marco legal para promover la competitividad, formalización y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (MIPYME). Incluye una serie de leyes, incluida la actual "Ley MYPE" Decreto supremo N°. 007-2008-TR. “Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente”

Los criterios de clasificación para micro, pequeñas y medianas empresas se modifican de la siguiente manera:

Una sociedad de responsabilidad limitada individual (EIRL) puede utilizar el nuevo "Decreto Legislativo N° 937, Nueva Ley del Sistema Único Simplificado" de RUS siempre que cumpla con los requisitos establecidos por la normativa anterior.

La gestión del Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (REMYPE) será transferida del Ministerio de Trabajo (MINTRA) a la SUNAT.

Las microempresas inscritas en REMYPE pueden gozar de amnistía fiscal y de multas laborales siempre que cumplan con la normativa para subsanar las infracciones dentro de los primeros tres años de su inscripción.

Empresas que utilizan el sistema de microempresas establecido por D. Leg. N° 1086 “Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente”, gozarán de un trato especial en la inspección del trabajo dentro de los 03 años después de aceptar el régimen especial, especialmente en materia de sanciones e inspección del trabajo. Desde la recepción hasta los sistemas especiales, se da tratamiento especial por 03 (tres años) en la inspección del trabajo, en particular siendo sanciones e inspecciones laborales.

Por lo tanto, deben tener un período de corrección en el proceso de inspección antes de verificar infracciones laborales menores.

Ahora, el régimen laboral especial establecido por la Ley N° 1086 es permanente.

El régimen laboral especial para microempresas establecido por la Ley 28015 (“Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa”) se prorrogará por 03 (tres años). No obstante, las microempresas, los trabajadores y los conductores pueden acordar por escrito que utilizarán el sistema laboral estipulado por D. Leg. N°

1086 durante el plazo de prórroga antes mencionado. El convenio deberá presentarse a la autoridad administrativa dentro de los 30 días siguientes a la firma.

El TUO de la Ley de Promoción de MYPE aprobado por el Decreto Supremo 007-2008-TR se denominará “Texto de Orden Único de la Ley de Impulso para el Desarrollo Productivo y el Crecimiento Empresarial” del pliego de condiciones.

Las microempresas que en los 02 (dos) años calendario consecutivos superen el nivel de ventas establecido (150 UIT por año), pueden mantener el mismo sistema laboral por 01 (un) año calendario.

Las pequeñas empresas que superen el nivel de ventas establecido (1.700 UIT) durante 02 (dos) años calendario consecutivo pueden mantener el mismo sistema laboral en 03 (tres) años calendario.

2.2.3. Teoría de la empresa

Se dice que la empresa es una estructura de organización basada en los cargos, esto hace referencia a los diferentes niveles de representantes y las posibles soluciones que los empleadores pueden tomar, dado el vínculo establecido que tienen en una organización económica en particular. La empresa, como una "organización de control", facilita la solución de coordinación, inspección y controversia (actividades

en las que es más eficiente que el mercado) contribuyendo así en las decisiones y la estabilidad de las relaciones contractuales. Williamson (1996)

2.2.4. Teoría del sector comercio (servicio)

El concepto de un sector terciario se deriva de la década de 1930, cuando la primera crisis importante del capitalismo creció y acordó separar las actividades económicas en tres series de comportamientos diferentes según el desarrollo del empleo. Esto, debido a que el sector terciario experimentó con un mayor número de empleados y, debido a que su forma de trabajar generalizó los otros dos sectores. Ferrari (2016)

2.2.5. Descripción de la empresa

- **Razón Social:** " La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L”
- **RUC:** 20525889107
- **Gerente:** Wong Trelles Jimmy Ricardo
- **Nombre Comercial:** Restaurant Bungalows "La Choza"
- **Tipo Contribuyente:** Empresa Individual De Resp. Ltda.
- **Fecha Inicio Actividades:** 30 / Mayo / 2009
- **Actividades Comerciales:** Restaurantes, Bares y Cantinas. Hoteles, Campamentos y Otros.
- **Estado del Contribuyente:** ACTIVO
- **Dirección del Domicilio Fiscal:** Car. Zona Industrial Mz. T Lote. 15 Int. 1
(Frente Al Grifo Del Pueblo)
- **Distrito:** Tambo Grande
- **Provincia:** Piura
- **Departamento:** Piura
- **Emisión de Comprobante:** Manual/Computarizado

- **Contabilidad:** Computarizado

Reseña histórica

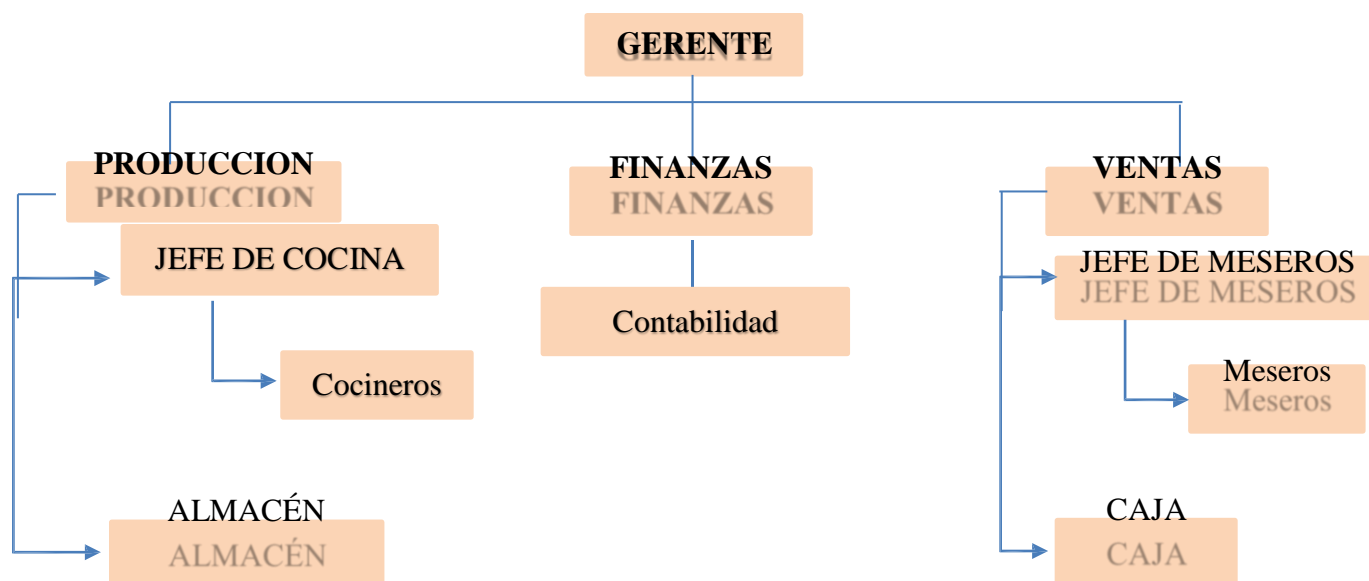
La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L con su nombre Comercial Restaurant Bungalows La Choza. Obteniendo su escritura pública por un notario en Tambogrande, fue inscrita ante SUNAT el 31 de marzo del año 2009, en su domicilio Car. Zona Industrial Mz. “T” Lote. 15 Int. 1 (Frente Al Grifo Del Pueblo) teniendo como titular al señor Wong Trelles Jimmy Ricardo con fecha del 30 de mayo del 2009 en la que se da inicio a sus operaciones.

Esta es una empresa con un concepto especial, la cual se especializa en las actividades Comerciales de Restaurantes, Bares y Cantinas, Hoteles, Campamentos y Otros, teniendo como mejor carta de recomendación a su distinguida clientela, que tuvieron el agrado de experimentar en este agradable lugar quedando muy satisfechos.

Objetivos

- ✓ Ser identificados por el público como la mejor empresa de Restaurante.
- ✓ Cumplir con los clientes en cuanto a calidad y tiempo de entrega.
- ✓ Demostrar responsabilidad social participando activamente en mejorar el bienestar de la comunidad.
- ✓ Proporcionar a los clientes empleados y proveedores una excelente practica de innovación, mejora continua y trabajo en equipo.

Organización estructural



2.3. Marco conceptual

2.3.1. Definición de control interno

El CI incluye sistemas organizacionales y todas las normas y técnicas acogidas por la dirección, gerentes y algún otro colaborador de la empresa de manera coordinada a fin de proteger sus activos y documentos importantes, asegurar su información financiera y presupuestaria; promover actividades operativas e instigar el consentimiento y aprobación de sistemas regulatorios. Es un programa que incluye actividades que realizan todos los integrantes de una empresa económica para promover su seguridad y lograr sus objetivos. Sanchez (2017)

El CI se puede definir como la idea mediante el cual una organización puede establecer principios y métodos, debiendo contactarse y coordinar para buscar proteger los recursos físicos, prevenir y detectar diferencias, fraudes y errores en el proceso de desarrollo de la empresa. Además, debe ser ejecutado por la administración y todos los trabajadores de la empresa por ser parte del proceso,

teniendo la gerencia la obligación de estar orientada a la ejecución de funciones. Acosta (2020)

2.3.2. Definición de Mype

MYPE es una unidad económica compuesta por personas físicas y jurídicas, que adopta cualquier forma de organización o gestión empresarial prevista en la ley vigente, y tiene como finalidad desarrollar la conversión, producción, comercialización o prestación de servicios. Menciona Huamán (2009).

2.3.3. Definición de empresa

Las empresas recolectan unidades de producción y están comprometidas con el desarrollo de actividades económicas. En nuestra sociedad es muy común la creación constante de empresas. Generalmente, también se puede definir como una unidad que consiste en un grupo de personas, materiales y productos financieros para producir un determinado producto o brindar servicios que satisfagan la demanda y se puedan obtener a través de los ingresos. Sánchez (2015)

2.3.4. Definición de comercio

El comercio es la actividad económica de la industria terciaria, y su base es el intercambio y transporte de bienes y servicios entre diferentes naciones o países. El término también se refiere a todos los comerciantes en un país o región, o lugar donde se compran y venden productos. Esta se desarrolla en el ámbito de las exposiciones y mercados, sus actividades tienden a mostrar productos manufacturados y promover su difusión y venta, que es lo que llamamos marketing. Perez (2021)

III. Hipótesis

Hernández (2006) menciona que no todos los estudios tienen hipótesis, depende de si sus muestras de investigación no requieren hipótesis y solo basta con hacer preguntas sobre la investigación. Por ser una investigación de tipo cualitativa y con un nivel descriptivo no se propone hipótesis.

IV. Metodología

4.1. Tipo y nivel de investigación

Esta investigación fue cualitativa, bibliográfica, no experimental, ya que los datos fueron recolectados y no hubo manipulación de variables por parte del investigador. El nivel de investigación fue descriptivo, utilizando un cuestionario para mostrar los resultados del control que llevan y describir la caracterización los factores relevantes del control interno de La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L.

4.2. Diseño de la investigación

Esta investigación conto con un diseño descriptivo, no experimental, puesto que se realizó sin manipulación de variable. Hernández (2010), menciona que, la investigación descriptiva se realiza sobre la realidad del acto, y su característica básica es presentar interpretaciones correctas. Su principal preocupación es descubrir algunas características básicas de un conjunto homogéneo de fenómenos. Según Vera (2015), nos dice que la investigación cualitativa es el estudio de la calidad de actividades, relaciones, problemas, métodos, materiales o herramientas en una situación o problema específico. Intenta lograr una descripción general, es decir, trata de analizar un problema o actividad específica en detalle y con gran detalle.

4.3.Población y muestra

- No aplica población y muestra por ser un estudio de caso.
- El estudio está basado en la investigación de una empresa caso.

4.4. Definición y operacionalización de las variables e investigadores

CARACTERIZACIÓN DE FACTORES RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE LA MYPE EN LA CHOZA NEGOCIOS Y SERVICIOS GENERALES E.I.R.L., TAMBOGRANDE, PIURA - 2020

DEFINICIÓN CONTEXTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS
El control comprende el plan de organización de la entidad para salvaguardar sus activos; asegurando la razonabilidad y confiabilidad de su información financiera y presupuestal; promoviendo la eficacia operativa, siendo el proceso que incluye las actividades que llevan a cabo todos los miembros de una entidad económica para proporcionar una seguridad razonable en cumplimiento de los objetivos institucionales.	<p>- Caracterización del control interno: cooperan a que los objetivos del método de control se cumplan de modo correcto</p> <p>- Factores del control interno: en una asociación consisten en las políticas y procesos establecidos para ofrecer un acogimiento prudente de conseguir alcanzar los objetivos específicos de la compañía.</p> <p>Se derivan en 5 componentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Ambiente de control · Evaluación de riesgos · Actividades de control · Información y comunicación · Supervisión o monitoreo 	Control de almacén.	<ul style="list-style-type: none"> - Máxima disponibilidad. - Optimas operaciones de manejo. - Rapidez de entrega. - Reducción de costos. 	Cuestionario.
		Control Contable.	<ul style="list-style-type: none"> - Métodos de autorización y aprobación. - Registros Contables. - Responsabilidad de realización y protección de activos. - Informes de Auditoría Interna. 	Cuestionario.
		Control administrativo.	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis Estadísticos. - Estudios de proposición y tiempo - Reportes de procedimientos. - Programas de entrenamientos de personal. - Controles de calidad. 	Cuestionario.

Fuente: Elaboración Propia.

4.5. Técnicas e instrumentos

4.5.1. Técnica: Para el desarrollo del proyecto de investigación se realizó una revisión bibliográfica y un cuestionario para recabar información permitiendo conocer más sobre la empresa.

4.5.2. Instrumento: Para la recopilación información se utilizó un cuestionario pre estructurado con preguntas que respondan a los objetivos de la investigación, con una evaluación de 20 preguntas de acuerdo con la variable de control interno.

4.6. Plan de análisis

En el objetivo específico N°1: se utilizó una revisión documental y bibliográfica de la literatura relacionado los antecedentes que hablan de la variable en estudio.

En el objetivo específico N°2: se aplicó un cuestionario relacionado al control interno, el cual fue aplicado al gerente general de la empresa.

En el objetivo específico N°3: se hizo un análisis comparativo de los factores relevantes del control interno del restaurante La Chozas Negocios y Servicios Generales E.I.R.L.

4.7. Matriz de consistencia

TÍTULO: “CARACTERIZACIÓN DE LOS FACTORES RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO PARA MEJORAR LA GESTIÓN DE LA MYPE DE LA CHOZA NEGOCIOS Y SERVICIOS GENERALES E.I.R.L., TAMBOGRANDE, PIURA 2020”				
PROBLEMA	OBJETIVOS.	HIPÓTESIS	VARIABLE	METODOLOGÍA
¿Cuáles son los factores relevantes del control interno para mejorar la gestión de la Mype de La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., tambo grande, Piura 2020?	<p>Objetivo General: Determinar, describir y explicar las características de los factores relevantes del control interno para mejorar la gestión de la MYPE de La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambo grande, Piura 2020.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar las características de los factores relevantes del control interno en las microempresas en el Perú. 2. Describir las características de los factores relevantes el control interno en el restaurante la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020. 3. Hacer un análisis comparativo de los factores relevantes del control interno en el restaurante la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020. 	Hernández (2006) Por ser una investigación de tipo cualitativa y con un nivel descriptivo no se propone hipótesis.	<p>INDEPENDIENTE Control Interno.</p>	<p>Tipo De Investigación: Cualitativa, descriptivo, documental, bibliográfico y de caso.</p> <p>Nivel De Investigación: descriptiva</p> <p>Universo y Muestra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No aplica población y muestra por ser un estudio de caso. - El estudio está basado en la investigación de una empresa caso.

Fuente: Elaboración Propia

4.8. Principios éticos

El Código de Ética de investigación, establece principios y valores éticos para orientar las buenas prácticas y el comportamiento responsable de los estudiantes universitarios, egresados, docentes, docentes en forma de cooperación y personal no docente, guiado por el CIEI. ULADECH (2019)

- ✓ **Protección del personal:** Cualquier investigador es un fin, no un medio, por lo que se requiere cierto grado de protección, en función de los riesgos a los que se enfrentan y la posibilidad de beneficio. Al analizar a las personas, se debe respetar su identidad, diversidad, dignidad, confidencialidad y privacidad.
- ✓ **Participación libre y derecho a saber:** Las personas que participan en labores de investigación poseen el derecho a saber el propósito y los objetivos de la investigación que realizan o en la que participan, y tienen la libertad de participar independientemente.
- ✓ **Justicia:** Haga juicios racionales y tome las precauciones necesarias para asegurar las limitaciones de sus habilidades, sus prejuicios y sus conocimientos. Se reconoce en general que la igualdad y la justicia conceden a todos los implicados en la investigación, el privilegio de lograr los resultados de la investigación
- ✓ **Integridad científica:** La investigación debe ir más allá de los propósitos científicos, honrar a los animales y defender el medio ambiente, incluyendo las plantas. Para lo cual se debe acaparar medidas que prevengan danos y programar actividades que reduzcan el daño y maximicen los beneficios.

V. Resultados

5.1. Resultados de la investigación

5.1.1. Objetivo específico 1: Determinar las características del control interno de la gestión de las MYPE en el Perú.

Cuadro N° 1: Resultados del objetivo específico N° 1

Autores	Resultados
Pérez (2017)	Menciona que el diseño del sistema de control interno, a través del manual de contabilidad financiera, la formulación y análisis de procedimientos, detecta los eslabones débiles del control interno y presenta oportunamente los estados financieros para la toma de decisiones, con el fin de ayudar a la unidad de análisis en su desarrollo para poder generar mayor producción optimizando sus recursos. Además, con la formulación de políticas, estándares, procedimientos y reglamentos de control interno, los departamentos administrativos podrán controlar los ingresos y egresos, y mejorar la información financiera de la empresa.
Álvarez & Cubas (2019)	Nos dice que al no haber un responsable del control de almacén, esto generara un mal manejo en los productos, lo cual hay que controlarlo para evaluar el presupuesto y seleccionar al mejor proveedor para reducir costos y obtener información confiable. Por otro lado, para lograr el crecimiento de la empresa, se debe contar con personal

	<p>capacitado, lo cual producirá una mejor calidad en el trabajo, aumentará la rentabilidad de la empresa, ayudará a reducir costos, aumentara la productividad, ayudara a tomar buenas decisiones y dar soluciones a posibles problemas, además se tendrá facilidad de identificarse los objetivos de las empresas y de la misma.</p>
<p>Janampa (2017)</p>	<p>Establece que en toda empresa existen puntos débiles los cuales deben ser mejorados, en la empresa no se cuenta con un control interno adecuado porque sus operaciones las realiza sin utilizar instrumentos de gestión, ya que no los tiene implementados. Asimismo, se encontró falta de control en almacén y en caja, tampoco se brindan incentivos ni capacitaciones a sus trabajadores, siendo deficiente al carecer de documentos de gestión y de las medidas de control elementales que le permitan desempeñarse con eficiencia hacia la consecución de sus objetivos. A través de lo efectuado se determinó que la empresa requiere la utilización de un sistema de control Interno para establecer una buena operatividad de sus áreas de control y ejecución de sus trabajadores.</p>
<p>Alcoser (2019)</p>	<p>Menciona que el control de costos y gastos en los restaurantes involucra al control de compras y el procedimiento propicio del almacenamiento de los productos, permiten determinar el costo de ventas</p>

	<p>mediante el inventario permanente y al no haber un sistema de control de los procesos, perjudicara el proceso de almacenamiento, generando un aumento en los desperdicios y las mermas de los insumos, esto a la larga puede perjudicar a los costos creando sobre costos, por lo que se debe tener mejor control en el almacén y de las compras diarias.</p>
Moya (2019)	<p>Manifiesta que, en la empresa no programan arqueos de caja sorprendidos. Además se observó que no hay coordinación con el encargado de almacén para comprar lo necesario generando la pérdida de insumos y compras en exceso de ciertos insumos. A su vez el autor manifiesta que el área administrativa, debe poner atención en las metas de sus trabajadores, ver por su desarrollo laboral motivando al trabajador con incentivos, tales como capacitaciones, que los motiven a desempeñar mejor sus funciones. La falta de motivación origina que el restaurante no cuente con personal comprometido e identificado, por lo que se espera un rendimiento deficiente en sus funciones, y que se brinde un buen servicio a sus clientes.</p>
Sunción (2018)	<p>Menciona que el restaurante realiza el control de las entradas de caja mediante liquidaciones diarias, confrontando los comprobantes de pago emitidos. Pero no</p>

	<p>son participes de realizar arquezos de caja, sólo determina la ganancia del día con 52 la diferencia de sus ingresos y gastos. Su dinero recaudado del día no se deposita en el banco con regularidad lo que exponer un poco a la empresa con posibles fraudes. Cada personal cumple con sus funciones y tiene su responsabilidad, pero no es política de este capacitar al personal, pues el requisito es que venga con capacitación certificada.</p>
--	---

Fuente: Elaboración propia

5.1.2. Objetivo específico 2: Describir las características del control interno de la gestión de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.

Cuadro N° 2: Resultado objetivo específico N° 2

CUESTIONARIO CONTROL INTERNO				
N°	PREGUNTAS	SI	NO	A VECES
CONTROL ADMINISTRATIVO				
1.	¿Cuenta el restaurante con Licencia de Funcionamiento?	x		
2.	¿Cuenta el restaurante con carnet de salubridad?	x		
3.	¿Implementa medidas de salubridad en el negocio?	x		
4.	¿El restaurante aplica los mecanismos de control interno en sus procesos de compra?		x	
5.	¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización del restaurante?	x		
6.	¿Se evalúa al personal frecuentemente?	x		
7.	¿El personal se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?	x		
8.	¿Considera Ud. que la capacitación de su personal es	x		

	relevante para su empresa?			
CONTROL CONTABLE		x		
9.	¿Se realiza liquidación de caja para recaudar los ingresos y egresos de caja del día?		x	
10.	¿El restaurante cuenta con caja chica, para los gastos corrientes?	x		
11.	¿Se declara y paga tributos oportunamente?	x		
12.	¿El dinero recaudado por las ventas del día es depositado en el banco?		x	
13.	¿Se cumple con el pago de las obligaciones sociales según ley?	x		
14.	¿Se contabiliza todo lo que se compra y se vende?	x		
15.	¿Hace uso de la Contabilidad para sus decisiones en la empresa?	x		
CONTROL DE ALMACEN				
16.	¿Cuenta los productos perecibles con un área de almacenamiento adecuada?	x		
17.	¿En la empresa se aplica algún sistema de control y supervisión diaria de la calidad de los ingredientes e insumos utilizados?		x	
18.	¿Los insumos y materiales están debidamente conservados y almacenados?	x		
19.	¿Se supervisa el uso de los materiales e insumos para la cocina?	x		
20.	¿Existe una persona responsable del control de los pedidos para la selección de los productos que ingresan al almacén?	x		

Fuente: Elaboración Propia

5.1.3. Objetivo específico 3: Realizar un análisis comparativo de las características del control interno de las MYPE en el Perú. Y de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.

Cuadro 3: resultado del objetivo específico N° 3.

Elementos de comparación	Objetivo específico N°1	Objetivo específico N°2	Resultados
Control administrativo	Moya (2019), nos dice que la empresa en estudio, debe poner atención en el área administrativa, en las metas de sus trabajadores, ver por su desarrollo laboral motivando al trabajador con incentivos, tales como capacitaciones, que los motiven a desempeñar mejor sus funciones. La falta de motivación origina que el restaurante no cuente con personal comprometido e identificado, por lo que se espera un rendimiento deficiente en sus funciones, y que se brinde un buen servicio a sus clientes.	La empresa considera que la capacitación es relevante dentro de su restaurante, ya que manteniendo a su personal capacitado podrá cumplir y realizar sus funciones con mejor desempeño y responsabilidad. Es por ello que la empresa busca la supervisión continua de su personal de trabajo con la finalidad de verificar sus labores establecidas, incrementando así sus beneficios de la empresa.	NO COINCIDE
Control contable	Sunción (2018), menciona que la empresa en estudio, el dinero recaudado del día no se deposita en el banco con regularidad lo que expone a la empresa con posibles fraudes. Cada personal cumple con sus funciones y tiene su responsabilidad, pero no es política de este capacitar al personal, pues el requisito es que venga con capacitación certificada.	El dinero recaudado de los ingresos de la empresa no es depositado en una entidad bancaria, por lo que puede estar expuesta a robos o fraudes que perjudiquen su crecimiento.	COINCIDE

<p>Control de almacén</p>	<p>Alcoser (2019), menciona que la empresa en estudio debe mantener el control de almacén en el restaurantes y tener un control en sus compras y del almacenamiento de los productos, permitiendo así determinar el costo de ventas a través del inventario permanente, al no existir un sistema de control de los procesos, perjudicara el proceso de almacenamiento, generando un aumento en los desperdicios y mermas de los insumos, esto a la larga puede perjudicar a los costos creando sobre costos, por lo que se debe tener mejor control en el almacén y de las compras diarias.</p>	<p>La empresa cuenta con un área de almacenamiento adecuada para sus productos perecibles. Sin embargo dentro de ella no se aplica un control, ni supervisión diaria de los ingredientes e insumos que son utilizados en la preparación de los platos.</p>	<p>COINCIDE</p>
----------------------------------	---	--	------------------------

Fuente: Elaboración propia en base a la comparación del objetivo N° 1 y N° 2.

5.2. Análisis del resultado

5.2.1. Objetivo específico N°1: Determinar las características del control interno de la gestión de las MYPE en el Perú.

Pérez (2017), Álvarez & Cubas (2019), Janampa (2017), Alcoser (2019), Moya (2019), Sunción (2018), con respecto al resultado del objetivo N° 1 nos mencionan que el control interno es un sistema organizativo en el que la empresa adopta todos los procedimientos de forma coordinada para proteger sus activos y verificar la racionalidad y fiabilidad de su información financiera, administrativa y operativa, así mismo mejorando la eficiencia operativa y cumpliendo con las políticas. Mediante el proceso contable y las buenas prácticas de control interno de la organización se debe implementar los procedimientos de control con la finalidad de evaluar el desarrollo e identificación de factores de riesgo en el proceso contable y también las medidas de control de las empresas.

5.2.2. Objetivo específico N° 2: Describir las características del control interno de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.

Con respecto al control administrativo en base al cuestionario aplicado se pudo determinar que el restaurante no aplica los mecanismos de control interno en el proceso de sus compras por lo que no se está brindando una garantía razonable de la efectividad y eficiencia de las operaciones del restaurante, y no está efectuando el cálculo de su rentabilidad en sus compras, evadiendo si el restaurante le brinda utilidades.

Con respecto al control contable, se pudo obtener información de esta área al observar que el restaurante no se realiza la liquidación de caja de los ingresos del día.

Además el dinero recaudado del día no es depositado en el banco. Sin embargo cuenta con una cuenta de caja chica para los gastos corrientes que puedan presentarse en el restaurante.

Con respecto al control de almacén el restaurante menciona que si cuenta con una área de almacenamiento para sus productos perecibles, pero no está aplicando un control, ni monitoreo de los insumos utilizados en las preparaciones de los platos generando posible pérdida de público y mala reputación.

5.2.3. Objetivo específico N°3: Realizar un análisis comparativo de las características del control interno de las MYPE en el Perú. Y de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.

Respecto al control administrativo: Moya (2019), nos dice que la empresa en estudio, debe estar atenta en el área administrativa, en las metas de sus trabajadores motivando con incentivos, tales como capacitaciones, que los motiven a desempeñar mejor sus funciones. Puesto que la falta de motivación origina que el restaurante no cuente con personal comprometido e identificado. Según los resultados recolectados por el objetivo N° 1 y N° 2 no coinciden porque la empresa considera que la capacitación es relevante dentro de su restaurante, ya que manteniendo a su personal capacitado podrá cumplir y realizar sus funciones con mejor desempeño y responsabilidad.

Con respecto al control contable: Sunción (2018), menciona que la empresa, recauda el dinero del día y no es depositado en el banco con regularidad lo que expone a la empresa con posibles fraudes. Según los resultados recolectados por el objetivo N° 1 y N° 2 ambos coinciden ya que el restaurante tampoco deposita en una entidad

bancaria el dinero recaudado de los ingresos, estando ambos expuestos a robos o fraudes que perjudiquen su crecimiento.

Respecto al control de almacén: Alcoser (2019), nos dice que la empresa debe mantener el control de almacén en el restaurante y tener un control en sus compras y del almacenamiento de los productos, ya que al no existir un sistema de control de los procesos, perjudicará el proceso de almacenamiento. Por lo que se debe tener mejor control en el almacén y de las compras diarias. Según los resultados recolectado por el objetivo N° 1 y N° 2 ambos coinciden ya que a pesar de que el restaurante cuenta con un área de almacenamiento adecuada para sus productos perecibles. Dentro de ella no se aplica un control, ni supervisión diaria de los ingredientes e insumos que son utilizados en la preparación de los platos.

VI. Conclusiones y recomendaciones

6.1. Conclusiones

6.1.1. Respecto al objetivo específico N° 1: Determinar las características del control interno de la gestión de las MYPE en el Perú.

Para obtener una conclusión de este objetivo, se utilizó los autores con la variable de investigación en desarrollo, para brindarnos información básica sobre lo que puede hacer con el control interno dentro de la empresa, esta es una herramienta importante e indispensable con el propósito de poder obtener beneficios que puedan ayudar a promover el desarrollo de la empresa al obtener información confiable y oportuna para poder tomar decisiones correctas en el futuro.

6.1.2. Respecto al objetivo específico N° 2: Describir las características del control interno de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020.

Al obtener los resultados del cuestionario aplicado al gerente general del restaurante la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L. ubicado en la región Piura del distrito de Tambogrande, se pudo concluir que la empresa contaba con errores en los factores de control interno porque, en general, había errores en sus actividades. Por lo tanto, los problemas encontrados a través del cuestionario deben resolverse de inmediato y proporcionar beneficios positivos después de que el problema se resuelva correctamente.

6.1.3. Respecto al objetivo específico N° 3: Realizar un análisis comparativo de las características del control interno de las MYPE en el Perú. Y de la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambogrande, Piura 2020

Mediante la comparación de objetivo N° 1 y N° 2, se puede concluir que en las dimensiones utilizadas para la comparación y coincidencia, de acuerdo con la afirmación del autor de que las variables estudiadas son consistentes con la empresa investigada, se puede observar falta de coordinación, falta de sistema de control interno, y falta de actividades establecidas en la empresa, produciendo que las actividades de la empresa sean ineficientes en su desarrollo y sea propensa a tener un impacto porque sus retornos son bajos.

6.1.4. Respecto al Objetivo General: Determinar, describir las características del control interno para mejorar la gestión de las Mype de Perú y de La Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., Tambo grande, Piura 2020.

Se concluye que el restaurante no cuenta con un control que le brinde protección al cien por ciento. Por lo cual debe ejecutar el sistema de control interno para la mejora de la administración, el servicio y calidad. Para esto, será necesario establecer actividades de control que necesiten información general, control y monitoreo para la ejecución del restaurante. Explicarles a los encargados de las diferentes áreas que se tiene que comunicar de manera oportuna las deficiencias encontradas en los diversos procesos de la choza negocios y servicios generales E.I.R.L para prevenir o detectar diferentes errores y, por lo tanto disminuir el impacto que podría afectar los resultados de la empresa. Así mismo, todo el personal de la organización debe estar involucrado con el sistema de control interno en el desarrollo de sus actividades laborales definidas en los procedimientos de control en cada una de las actividades ejecutadas.

6.2. Recomendaciones

1. Se recomienda que la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., debe realizar medidas de control en sus distintas áreas insaturadas para así verificar que las actividades que se realizan en cada área estén siendo desarrolladas de la mejor manera posible, llevando un control factible que evite y corrija riesgos que hayan o aparezcan a futuro. Al realizarse esto el rendimiento del restaurante crecerá en un período a corto plazo siempre y cuando se aplique los respectivos controles.
2. Por otro lado se recomienda tener más comunicación con las áreas instaladas en la Choza Negocios y Servicios Generales E.I.R.L., que le permitirá tener: mejor desempeño laboral, una mejor organización y administración de la empresa y control de actividades programadas por la empresa, lo cual evitara tener inestabilidad que puedan provocar alguna falla posteriormente.
3. En general se recomienda que el restaurante y todas las empresas deben contar con un sistema de control como herramientas (herramientas de gestión) necesario para ejercer un buen control interno que otorgue una seguridad apropiada y que garanticen una información confiable. Por otro lado, se deben iniciar campañas de sensibilización del control interno y los enormes beneficios que esto podría traer a favor de la sociedad, de sus propietarios y trabajadores. De esta manera, permitirá a las empresa proteger sus activos, ya que este es un sistema que brinda protección a la empresa por lo cual cada encargado de cada área debe estar informado de cómo es su funcionamiento determinando dentro de la empresa y para que esta diseñado, con la finalidad de que la empresa no esté expuesta a futuros riesgos.

Referencias bibliográficas

- Acosta, M. (2020). ¿Qué es el control interno y por qué es importante? Recuperado de: <https://www.marsh.com/pe/es/insights/risk-in-context/control-interno-empresarial.html>.
- Alcoser, Z. (2019). EL CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN LOS RESTAURANTES Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ANTICUCHOS DEL PERU S.A.C. – “PANCHITA” LIMA METROPOLITANA AÑO 2018. LIMA, PERÚ: Recuperado de: https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/2288/CONT_T030_45509792_T%20%20%20MENDOZA%20ALCOSER%20Z%27SERGIO.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Álvarez , S., & Cubas , C. (2019). EL CONTROL INTERNO DEL ALMACÉN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LAS VENTAS DEL RESTAURANTE TANUKI, MIRAFLORES, 2018. Lima - Perú: Recuperado de: <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/21712/Cubas%20Fern%c3%a1ndez%2c%20Sonia%20Magaly-Solano%20%20c3%81lvarez%2c%20Candida%20Ang%c3%a9lica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Arbieto, S. (2020). El sistema de control interno y su importancia en el contexto del COVID-19. Perú: Recuperado de: <https://desafios.pwc.pe/sistema-de-control-interno-importancia-covid-19/>.
- Balbuena, J. (2009). Las Mypes en el Perú. Perú: Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/las-mypes-en-el-peru/>.
- Berbia, P. (2010). Evaluación eficaz del sistema de control interno. Madrid. España: Recuperado de: https://beckassets.blob.core.windows.net/product/toc/331213/9780894136214_toc_001.pdf.
- Carpio, F. (1996). Sistemas y Procedimientos Contables, Primera. Venezuela: Recuperado de: <https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/11992/1/V176p.pdf>.
- CGRP, L. C. (2019). El Sistema de Control Interno. Perú: Recuperado de: https://apps.contraloria.gob.pe/wcm/control_interno/index.html.

- CRP, E. C. (2016). Ley 30056. Perú: Recuperado de: <https://www.mep.pe/promulgan-ley-no-30056-que-modifica-la-actual-ley-mype-y-otras-normas-para-las-micro-y-pequenas-empresas/>.
- CRP, E. C. (2021). Ley 28015. Perú: Recuperado de: <https://infopublic.bpaprocorp.com/banco-de-leyes/ley-28015>.
- Cruz , T., & Chiriguayo , D. (2017). Diseño de Manual de Control Interno Administrativo para el Restaurante Las Parrillas. Universidad de Guayaquil. Guayaquil - Ecuador: Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22943/1/Dise%C3%B1o%20de%20Manual%20de%20Control%20Interno%20Administrativo%20para%20el%20Restaurante%20Las%20Parrillas.pdf>.
- Cuaspu, E., & Yáñez, D. (2015). Diseño de un sistema de control interno para las empresas de servicios de restaurantes “Distintivos Q” de la zona de la mariscal del Distrito Metropolitano de Quito. Quito - Ecuador: Recuperado de: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9206/1/UPS-QT06870.pdf>.
- Espinoza, D. (2017). Tipos de MYPE Régimen y tributos de MYPES. Recuperado de: <https://prezi.com/wsw3lyz0x8ip/tipos-de-mype-regimen-y-tributos-de-mypes/>.
- Estupiñán, R. (2006). Administración y Gestión de Riesgos Empresariales E.R.M. y la Auditoría Interna. Bogotá: Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/uladech/69017>.
- Estupiñán, R. (2016). Control interno y fraudes: análisis de informe COSO I, II y III con base en los ciclos transaccionales. Bogotá: Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/uladech/70433>.
- Ferrari, F. C. (2016). Sector terciario o servicios. Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/sector-terciario-servicios.html>. Fonseca, O. (2011). Sistemas del control interno para organizaciones, Primera Edición. Lima- Peru.: <https://books.google.com.pe/books?id=plsiU8xoQ9EC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>.

- Gaitán, R. (2006). *Administración y Gestión de Riesgos Empresariales E.R.M. y la Auditoría Interna*. Bogotá: Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/uladech/69017>.
- Gaitán, R. (2016). *Control interno y fraudes: análisis de informe COSO I, II y III con base en los ciclos transaccionales*. Bogotá: Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/uladech/70433>.
- García, L. (2020). *Restaurantes en incertidumbre ante la crisis: ¿Cuántas pérdidas generan durante la cuarentena?*. *El Comercio*. Lima,Peru: Recuperado de: <https://elcomercio.pe/economia/peru/coronavirus-peru-restaurantes-en-incertidumbre-ante-la-crisis-cuantas-perdidas-generan-durante-la-cuarentena-covid-19-cuarentena-noticia/>.
- Gómez, G. (2001). *Control interno en la organización empresarial*. Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/control-interno-organizacion-empresarial/>.
- González, J. (2015). *Sistemas de control interno (3a. ed.)*. Mexico: Recuperado de: <https://catedrafinancierags.files.wordpress.com/2012/04/auditoria-interna-juan-ramc3b3n-santillana.pdf>.
- González., P. (2010). *MANUAL DE CONTROL INTERNO Y CONTABLE DEL AGENTE ADUANAL*. México, D.F.: Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/uladech/38894>.
- Guzmán, C. (2018). *Mypes: por qué son importantes para la economía peruana*. Perú: Recuperado de: <https://pqs.pe/actualidad/economia/mypes-por-que-son-importantes-para-la-economia-peruana/>.
- Hernández. (2010). *CONCEPTO DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN*. Recuperado de: <https://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2013/08/concepto-de-diseno-de-investigacion.html?m=0>.
- Hernández, R. (2006). *Metodología de la investigación*. Recuperado de: <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>.
- Holmes, A. (1994). *Auditorías Principios y Procedimientos*. México: Recuperado de: http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1999/CONTROL_INTERNO_ALMACENES_%20AYASTA_DURAND_JOSE_MIGUEL

- .pdf?sequence=4#:~:text=Teor%C3%ADa%20de%20Control%20interno%20seg%C3%BAn,se%20contraer%C3%A1n%20obligaciones%20sin%20au.
- Huamán, J. (2009). Las Mypes en el Perú. Perú: Recuperado de: <https://www.gestiopolis.com/las-mypes-en-el-peru/>.
- INEI. (2020). Economía peruana cayó 11,12% en 2020, su tasa más baja en tres décadas. Recuperado de: <https://lacamara.pe/tag/pbi/?print=print-search>.
- Janampa, L. (2017). ANÁLISIS DE CONTROL INTERNO Y PROPUESTA DE INSTRUMENTOS DE GESTIÓN PARA LA EMPRESA RESTAURANT POLLERÍA LA ESQUINITA S.R.L., NUEVO CHIMBOTE, 2017. UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO. CHIMBOTE – PERÚ: Recuperado de: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/12354/gallardo_jl.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Luna, O. F. (2011). Sistemas del control interno para organizaciones, Primera Edición. Lima- Peru.: <https://books.google.com.pe/books?id=plsiU8xoQ9EC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>.
- Mantilla, S. (2013). Auditoría del control interno (3a. ed.). . Bogotá, Ecoe Ediciones. : Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/uladech/114316?page=20>.
- Melo , P., & Cotacio, M. (2017). PROPUESTA DE PROCEDIMIENTOS DE CONTROL INTERNO CONTABLE PARA LA EMPRESA SAJOMA S.A.S. SANTIAGO DE CALI - COLOMBIA: Recuperado de: http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/8609/Propuesta%20de_procedimientos_contro_nterno.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Morales, P. (2010). MANUAL DE CONTROL INTERNO Y CONTABLE DEL AGENTE ADUANAL. México, D.F.: Recuperado de: <https://elibro.net/es/ereader/uladech/38894>.
- Moya, Y. (2019). PROPUESTA DE MEJORA DE LOS FACTORES RELEVANTES DEL CONTROL INTERNO EN EL ÁREA ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA DEL RUBRO SERVICIOS BAR RESTAURANTE PICANTERIA LA SANTITOS SRL, PIURA – 2019. UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES CHIMBOTE. PIURA – PERÚ: Recuperado de:

http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/14738/CONTROL_%20INTERNO_CLIENES_SULLON_MOYA_YERENA_JERMIT.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

- Ortega , M., & Pillco, M. (2012). IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL INTERNO EN LOUNGERESTAURANT CÍA. LTDA. CUENCA – ECUADOR: Recuperado de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1479/1/tcon700.pdf>.
- Pérez, A. (2017). IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA CONTABLE PARA CONTROL INTERNO LOGISTICO Y PRESUPUESTARIO DEL RESTAURANT “LA ROSA NAUTICA S.A.". LIMA – PERÚ: Recuperado de: http://repositorio.usan.edu.pe/bitstream/usan/56/1/05_TI_USAN.pdf.
- Pérez, A. (2017). Recomendaciones para un control eficaz de almacén. Recuperado de: <https://www.obsbusiness.school/blog/recomendaciones-para-un-control-eficaz-de-almacen#:~:text=Llamamos%20control%20de%20almac%C3%A9n%20a,de%20art%C3%ADculos%20de%20un%20negocio.&text=Consiste%20principalmente%20en%20regular%20la,existencia>.
- Perez, M. (2021). Definición de Comercio. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/comercio/>.
- Quinche, L. (2019). MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN LAS EMPRESAS DEL RUBRO RESTAURANTES DEL PERÚ. CASO: RESTAURANTE PACHOS E.I.R.L PIURA, 2018. PIURA – PERU: Recuperado de: http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/15269/MECANISMOS_DE_CONTROL_RESTAURANTES_QUINCHE_LA_CHIRA_LUIS_BRUNO.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Redondo, A. (1993). Curso Práctico de Contabilidad General, Décima Edición. Venezuela.: Recuperado de: <https://docplayer.es/14483965-Redondo-a-2004-curso-practico-de-contabilidad-712-pp-caracas-venezuela-isbn-980-07-0857-x.html>.
- Rosel, P., & Sanchís, J. (2011). Surgimiento de las Micro y Pequeñas Empresas (MYPE) e impacto de los Microcréditos sobre la reducción de la pobreza.

- Peru: Recuperado de:
<https://pdfs.semanticscholar.org/41d8/cc0b19ad3a4532c76f8bceb6426ab0a1334b.pdf>.
- Sanchez, A. (2017). Teoría del control. Recuperado de:
<https://elibro.net/es/ereader/uladech/70298?page=8>.
- Sánchez, J. (2015). Empresa. Recuperado de:
<https://economipedia.com/definiciones/empresa.html>.
- Santillana, J. (2015). Sistemas de control interno (3a. ed.). Mexico: Recuperado de:
<https://catedrafinancierags.files.wordpress.com/2012/04/auditoria-interna-juan-ramc3b3n-santillana.pdf>.
- Sunción, M. (2018). Los Mecanismos de Control Interno en el Rubro Restaurantes del Perú. Caso: Servicios Generales MEDSUN Restaurante Blanquiroja. PIURA – PERÚ: Recuperado de:
http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/5457/CONTROL_INTERNO_RESTAURANTES_SUNCION_APESTEGUIA_MARIA_CRISOSTOMA.pdf?sequence=4&isAllowed=y.
- ULADECH. (2019). CÓDIGO DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN. CHIMBOTE – PERÚ: Recuperado de:
<https://web2020.uladech.edu.pe/images/stories/universidad/documentos/2020/codigo-de-etica-para-la-investigacion-v004.pdf>.
- Vera, L. (2015). Investigación Cualitativa: Una respuesta a las Investigaciones Sociales Educativas. Recuperado de:
<https://cienciamatriarevista.org.ve/index.php/cm/article/view/327/406>.
- Villavicencio, J. (2011). DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL INTERNO PARA LA COMPAÑÍA DATUGOURMET CIA. LTDA. Quito - Ecuador: Recuperado de:
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/991/1/T-UCE-0003-124.pdf>.
- Williamson, O. (1996). La naturaleza de la empresa: Influencia. La naturaleza de la empresa: Orígenes, evolución y desarrollo. México: Recuperado de:
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-33802012000100002.

Yauhar, A. (2019). Control interno: tipos de control y sus elementos básicos.
Recuperado de: <https://actualicese.com/control-interno-tipos-de-control-y-sus-elementos-basicos/>.

ANEXOS

Anexo 1: Encuesta

CUESTIONARIO CONTROL INTERNO				
N°	Preguntas	Si	No	A Veces
1.	¿Cuenta el restaurante con Licencia de Funcionamiento?			
2.	¿Cuenta el restaurante con carnet de salubridad?			
3.	¿Implementa medidas de salubridad en el negocio?			
4.	¿El personal se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?			
5.	¿Se evalúa al personal frecuentemente?			
6.	¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización del restaurante?			
7.	¿Los trabajadores gozan de los beneficios sociales de Ley?			
8.	¿El restaurante ha sido clausurado por SUNAT en alguna oportunidad?			
9.	¿Considera Ud. que la capacitación como empresario es una inversión?			
10.	¿Considera Ud. que la capacitación de su personal es relevante para su empresa?			
11.	¿Se realiza liquidación de caja de los ingresos del día y se confronta con los comprobantes de pago?			
12.	¿El restaurante aplica los mecanismos de control interno en sus procesos de compra?			
13.	¿Se declara y paga tributos oportunamente?			
14.	¿El restaurante proyecta sus estrategias para el siguiente periodo?			
15.	¿El dinero recaudado por las ventas del día es depositado en el banco?			
16.	¿Cuenta los productos perecibles con un área de almacenamiento adecuada?			
17.	¿En la empresa se aplica algún sistema de control y supervisión diaria de la calidad de los ingredientes e Insumos utilizados?			
18.	Los trabajadores se encuentran registrado en el Ministerio de Trabajo (MTPE)			
19.	Se establecen los requisitos mínimos o el perfil de conocimientos y experiencia para asumir cada puesto.			
20.	Brinda atención adecuada al cliente			

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 2: Cronograma de actividad

N°	Actividades	Cronograma de actividades															
		Setiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
2	Presentación del primer borrador del informe final.																
3	Mejora de la redacción del primer borrador del informe final.																
4	Elaboración del primer borrador del artículo científico.																
5	Mejoras de la redacción del informe final y artículo científico.																
6	Revisión y mejoras del informe final.																
7	Revisión y mejora del artículo científico y elaboración de la diapositiva de la ponencia.																
9	Entrega de los documentos que contiene el informe final, artículo científico y ponencia.																
10	Sustentación del informe final, artículo científico y ponencia.																
11	Corregir las observaciones del informe final de acuerdo a las indicaciones del JI.																
15	Continua con la sustentación del informe final																
16	Publicación de promedios finales																

Fuente: Elaboración Propia en base al SPA del curso

Anexo 3: Presupuesto

Presupuesto desembolsable (Estudiante)			
Categoría	Base	% o Número	Total (S/.)
Suministros (*)			
· Impresiones	110	0.30	33
· Fotocopias	100	0.10	10
· Empastado	5	2	10
· Papel bond A-4 (500 hojas)	1	13	13
· Lapiceros	10	1.00	10
Servicios			
· Uso de Turnitin	50.00	2	100.00
Sub total			176
Gastos de viaje	-	-	-
· Pasajes para recolectar información	1		20
Sub total			20
Total, de presupuesto desembolsable			196
Presupuesto no desembolsable (Universidad)			
Categoría	Base	% ó Número	Total (S/.)
Servicios			
· Uso de Internet (Laboratorio de Aprendizaje Digital - LAD)	30.00	4	120.00
· Búsqueda de información en base de datos	35.00	2	70.00
· Soporte informático (Módulo de Investigación del ERP University - MOIC)	40.00	4	160.00
· Publicación de artículo en repositorio institucional	50.00	1	50.00
Sub total			400.00
Recurso humano			
· Asesoría personalizada (5 horas por semana)	63.00	4	252.00
Sub total			252.00
Total, de presupuesto no desembolsable			652.00
Total (S/.)			1304.00

Fuente: Elaboración Propia en base al SPA del curso

Financiamiento

La investigación es autofinanciada, no se recibió aportes económicos de la empresa, ni de la universidad católica los ángeles de Chimbote filial Piura.

Anexo 4: Otros

CONSULTA RUC	
RESULTADO DE BÚSQUEDA:	
RUC:	20525889107 - " LA CHOZA NEGOCIOS Y SERVICIOS GENERALES E.I.R.L "
Tipo Contribuyente:	EMPRESA INDIVIDUAL DE RESP. LTDA
Nombre Comercial:	-
Fecha de Inscripción:	31/03/2009
Estado:	ACTIVO
Condición:	HABIDO
Domicilio Fiscal:	CAR.ZONA INDUSTRIAL NZA, T LOTE, 15 INT. 1 (FRENTE AL GRIFO DEL PUEBLO) PIURA - PIURA - TAMBO GRANDE
Actividad(es) Económica(s):	Principal - CIIU 55205 - RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS. ▼
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):	FACTURA ▼
Sistema de Emisión Electrónica:	FACTURA PORTAL DESDE 22/08/2018 ▼
Afiliado al PLE desde:	01/01/2015
Padrones :	NINGUNO ▼



INFORME RUFINO SALDARRIAGA SHIRLEY JACKELIN

INFORME DE ORIGINALIDAD

4%

INDICE DE SIMILITUD

5%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

4%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

Submitted to Universidad Catolica Los
Angeles de Chimbote

Trabajo del estudiante

4%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 4%

Excluir bibliografía

Activo