



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

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

TÍTULO

CARACTERIZACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE LAS EMPRESAS
DEL SECTOR COMERCIO DEL PERÚ: CASO DE LA EMPRESA
RESTAURANT POLLOS A LA BRASA LA CABAÑA. SULLANA, 2014

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO

AUTOR:

BACH. VERRANDO CORDOVA, BRUNO PAOLO

ASESOR:

Mg. CPCC ADOLFO ANTENOR JURADO ROSAS

SULLANA-PERÚ

2015



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

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

TÍTULO

CARACTERIZACIÓN DEL CONTROL INTERNO DE LAS EMPRESAS
DEL SECTOR COMERCIO DEL PERÚ: CASO DE LA EMPRESA
RESTAURANT POLLOS A LA BRASA LA CABAÑA. SULLANA, 2014

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
CONTADOR PÚBLICO

AUTOR:

BACH. VERRANDO CORDOVA, BRUNO PAOLO

ASESOR:

Mg. CPCC ADOLFO ANTENOR JURADO ROSAS

SULLANA-PERÚ

2015

JURADO EVALUADOR DE TESIS

Mg.CPC DONALD E.SAVITZKY MENDOZA

PRESIDENTE

Mg.CPC MAURO ANTON NUNURA

SECRETARIO

Mg.CPC PEDRO MINO MORALES

MIEMBRO

AGRADECIMIENTO

A Dios todo poderoso,
por los conocimientos, sabiduría,
protección, que me brinda en el
día a día y en este camino que
se llama “vida”

A mis docentes por impartirnos
los vastos conocimientos
durante mi formación
académica profesional

BRUNO VERRANDO.

DEDICATORIA

Con mucho cariño a mi abuela Natividad,
a mi mama Luz Córdova
y a la señora Fidelia Bellido, por su apoyo
incondicional y cariño brindado en esta
etapa de mi vida

A mi esposa Gina e hijos Mariana y Vittorio;
y a mi hermana Marianella, quienes
me brindan su amor y cariño

BRUNO VERRANDO

RESUMEN

La presente investigación titulada: Caracterización del Control Interno de las Empresas del Sector Comercio del Perú: Caso de la Empresa Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña. Sullana, 2014; tuvo por objetivos específicos: Describir las características del restaurant, Describir las características de la gestión del restaurant y Describir las características del control interno del restaurant; esta es una investigación Cuantitativa, con un diseño no experimental de corte transversal en la cual se realizó un cuestionario de 11 preguntas divididas de acuerdo a los componentes del control interno a los 22 empleados de la empresa.

En el desarrollo de la presente tesis se ha tenido en cuenta el control interno que involucra el manejo de la empresa, obteniendo la descripción de las características del restaurant con respecto a la distribución de funciones del personal que en un 90.91% no existe un manual de funciones. El 68.18% de los encuestados manifestaron que sus instalaciones sí permitirían una labor de control interno. El 72.73% de los encuestados manifestaron que no se realiza control alguno ya que no existe un empleado específico. El 100% de los encuestados manifestaron que no se evalúa las causas de pérdidas, roturas y deterioros de los insumos. El 100% de los encuestados manifestaron que el mejoramiento de control interno reduciría los fraudes.

Palabras claves: control interno, logística, evaluación de pérdidas

ABSTRACT

This research entitled Characterization of Internal Control of Enterprises Peru Trade Sector: Business Case Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña. Sullana, 2014; It had the following specific objectives: To describe the characteristics of the restaurant, describe the characteristics of the management of the restaurant and describe the characteristics of the internal control of the restaurant; This is a quantitative research with a non experimental cross-sectional design in which a questionnaire of 11 questions divided according to the components of internal control to the 22 employees of the company took place.

In developing this thesis it has taken into account the internal control involves the management of the company, obtaining the description of the characteristics of the restaurant with respect to the distribution of staff functions in 90.91 % there is no manual functions. The 68.18 % of respondents said their facilities if they would allow a labor of internal control. The 72.73 % of respondents stated that no control is performed since there is a specific employee. 100% of respondents stated that the causes of loss, breakage or spoilage of the inputs are not evaluated. 100% of respondents said that improving internal control reduce fraud.

Keywords: internal control, logistics, evaluation of losses

ÍNDICE

Tabla de contenido

JURADO EVALUADOR DE TESIS	i
AGRADECIMIENTO	ii
DEDICATORIA	iii
RESUMEN	iv
ÍNDICE	vi
ÍNDICE DE TABLA.....	viii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	ix
ÍNDICE DE CUADRO	x
I. INTRODUCCIÓN	1
II. REVISION DE LITERATURA	4
2.1 ANTECEDENTES.....	4
2.1.1 INTERNACIONALES.....	4
2.1.2 NACIONALES	6
2.1.3 LOCALES.....	7
2.2 MARCO TEÓRICO.....	8
2.2.1 CONTROL INTERNO.....	8
2.2.2 EVOLUCIÓN DEL CONTROL INTERNO	15
2.2.3 DEFINICIÓN DE CONTROL INTERNO	17
2.2.4 PRINCIPIOS DEL CONTROL INTERNO.....	19
2.2.5 CARACTERÍSTICAS DEL CONTROL INTERNO	23
2.2.6 COMPONENTES DEL CONTROL INTERNO	24
2.2.6.1 AMBIENTE DE CONTROL	24
2.2.6.2 ESTABLECIMIENTOS DE OBJETIVOS.....	24
2.2.6.3 IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS	25
2.2.6.4 EVALUACIÓN DE RIESGOS	25
2.2.6.5 RESPUESTA A LOS RIESGOS.....	25
2.2.6.6 ACTIVIDADES DE CONTROL	26
2.2.6.7 INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	26
2.2.6.8 MONITOREO O SUPERVISIÓN.....	27
2.2.7 TIPOS DE INFORME DE CONTROL INTERNO.....	28
2.2.7.1 INFORME COSO I.....	28
2.2.7.2 INFORME COSO II.....	30

2.2.7.3 INFORME COSO:	32
2.2.8 IMPORTANCIA DEL CONTROL INTERNO.....	33
2.2.9 OBJETIVOS DEL CONTROL INTERNO	34
2.3 MARCO CONCEPTUAL	35
2.3.1 DEFINICIONES DE CONTROL INTERNO	35
III. METODOLOGÍA	40
3.1 EL TIPO Y NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN	40
3.1.1 TIPO.....	40
3.1.2 NIVEL.....	40
3.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	40
3.2.1 DISEÑO NO EXPERIMENTAL	40
3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA	40
3.4 CRITERIOS DE INCLUSIÓN.....	40
3.5 TECNICAS E INSTRUMENTOS	41
3.5.1 TÉCNICAS	41
3.5.2 INSTRUMENTOS	41
3.6 PRINCIPIOS ÉTICOS	41
3.7 MATRIZ DE CONSISTENCIA EN LA INVESTIGACIÓN (CUADRO N°4)	42
3.8 CUADRO DE OPERACIONALIDAD	43
IV. RESULTADOS.....	44
4.1 RESULTADOS	44
4.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	55
V. CONCLUSIONES	58
5.1 CONCLUSIONES	58
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	59
Cuestionario de control interno	61
Presupuesto	63
Cronograma de actividades	63

ÍNDICE DE TABLA

TABLA N°1 LAS INSTALACIONES PERMITEN LABORES DE CONTROL.....	44
TABLA N° 2 DISTRIBUCIÓN DE LAS FUNCIONES DEL PERSONAL.....	45
TABLA N°3 HORARIOS ADECUADOS.....	46
TABLA N°4 ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS.....	47
TABLA N°5 EVALUACIÓN DE PÉRDIDAS, ROTURAS Y DETERIOROS.....	48
TABLA N°6 VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS.....	49
TABLA N°7 INVENTARIO FÍSICO.....	50
TABLA N°8 PRODUCTOS ORDENADOS.....	51
TABLA N° 9 ESPECIFICACIONES DE COMPRA.....	52
TABLA N° 10 RECEPCION Y COMPROBACION DE PRODUCTOS.....	53
TABLA N° 11 MEJORA DEL CONTROL INTERNO REDUCE FRAUDES.....	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N°1 LAS INSTALACIONES PERMITEN LABORES DE CONTROL.....	44
GRÁFICO N° 2 DISTRIBUCION DE LAS FUNCIONES DEL PERSONAL.....	45
GRÁFICO N°3 HORARIOS ADECUADOS.....	46
GRÁFICO N°4 ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS.....	47
GRÁFICO N°5 EVALUACIÓN DE PÉRDIDAS, ROTURAS Y DETERIOROS.....	48
GRÁFICO N°6 VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS.....	49
GRÁFICO N°7 INVENTARIO FÍSICO.....	50
GRÁFICO N°8 PRODUCTOS ORDENADOS.....	51
GRÁFICO N° 9 ESPECIFICACIONES DE COMPRA.....	52
GRÁFICO N° 10 RECEPCIÓN Y COMPROBACIÓN DE PRODUCTOS.....	53
GRÁFICO N° 11 MEJORA DEL CONTROL INTERNO REDUCE FRAUDES.....	54

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N° 1 DIAGRAMA DE FLUJO PARA POLLO.....	12
CUADRO N° 2 ESTRUCTURA CONTROL INTERNO.....	29
CUADRO N° 3 RELACION ENTRE COSO I Y COSO II.....	31
CUADRO N° 4 MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	42
CUADRO N° 5 CUADRO DE OPERACIONALIDAD.....	43

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como propósito de estudio determinar **“La caracterización del control interno del Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña en la ciudad de Sullana 2014”**, para dar cumplimiento a este objetivo se debió describir la Caracterización del problema, uno de los problemas del “Restaurant pollos a la Brasa La Cabaña” es la falta de control interno.

Según **Ladino (2009)**, en su artículo “Control interno Informe Coso”: En toda empresa de este rubro es necesario tener un adecuado control interno, en los componentes de: información y comunicación, actividades de control, evaluación de riesgos, entorno de control, actividades de monitoreo.

Esta empresa en particular no cuenta con un control interno adecuado debido a que la empresa es familiar y no se cuenta con personal profesional que oriente como debe llevarse el control interno de la empresa, pues los familiares que se tienen trabajando no tienen mucha idea del manejo y de las nuevas normas de cómo lograr la eficiencia aplicando la mejora continua, además por la confianza que representan por ser parte de la familia, la dueña no cree necesario tomar en cuenta un punto muy importante como es el control interno pues de alguna manera intencional o no, se puede caer en equivocaciones o fraudes.

Tiene como enunciado del problema, **¿Cuál es la caracterización del control interno del Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña en la ciudad de Sullana 2014?**

La Empresa Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña es de persona Natural de propiedad de la Señora Fidelia Bellido de Castro natural de la Ciudad de Arequipa y se encuentra en el régimen general además cuenta con 22 empleados.

El problema de esta empresa es la falta de control interno en su manejo y sus componentes ya que no cuenta con el personal idóneo para el control de sus productos y manejo del personal desde la llegada del principal producto que es el pollo parrillero hasta el descargo de los insumos que son los descartables, bolsas, servilletas y también lo que se compra en el mercado como es la papa, verduras, etc.

Ponjuán (1999), en su ponencia titulada “Introducción de las técnicas gerenciales en la práctica de las organizaciones de información” menciona que el control interno es una parte muy importante que debe quedar clara en la empresa y que todos ayuden para un buen manejo sin riesgos. Es importante explicar en qué consiste el control interno, cuáles son los objetivos del mismo y cómo adecuarlo de manera efectiva.

No cuenta con un sistema de información de las ventas y los costos que implican la venta de pollos y demás insumos estos se maneja de una forma ineficiente en la que no se ve realmente cuál es la utilidad y la rentabilidad de la misma.

Según la **Monografía de AICPA (1949)**, titulada “Primera definición de control interno”, el Control Interno incluye el Plan de Organización de todos los métodos y medidas de coordinación acordados dentro de una empresa para salvaguardar sus activos, verificar la corrección y confiabilidad de sus datos, promover la eficiencia operacional y la adhesión a las políticas gerenciales establecidas.

En esto encontramos una necesidad de darle a conocer a la Empresa Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña todos los problemas que existen internamente para que con la ayuda de este proyecto pueda beneficiarla, para que así cumpla con su visión y misión de la empresa para que así llegue a la eficiencia y eficacia optima en todos sus labores.

El presente estudio tiene por objetivo general **“La Caracterización del Control Interno del Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña en la ciudad de Sullana 2014”**

y sus objetivos específicos son la de:

- Describir las características del “Restaurant Pollos a la Brasa la Cabaña”, Sullana 2014
- Describir las características de la gestión del “Restaurant Pollos a la Brasa la Cabaña, Sullana 2014.
- Describir las características del control interno de la empresa “Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña”, Sullana 2014.

Esta investigación es de importancia relevante y útil para todos aquellos empresarios, administradores que tienen o desean invertir en este rubro de negocio que es el de restaurant pollería para que tengan en conocimiento cuán importante es el control interno en una empresa

Este proyecto ayudara a las demás empresas o empresarios a mirar los diferentes problemas que puedan haber en su restaurant y sirve de beneficio a la comunidad porque genera empleo

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 ANTECEDENTES

2.1.1 INTERNACIONALES

Palomeque (2012), en su tesis **“Propuesta del Diseño de un Manual de control Interno Administrativo y Contable para el Área de Contabilidad de la Universidad Politécnica Salesiana, Loja”** concluye que los manuales en una institución son esenciales ya que generan los lineamientos adecuados para que se cumplan con eficiencia los objetivos institucionales, normas, procedimientos con el fin de minimizar los errores operacionales, evitando que los cambios en el sistema organizacional surjan de una decisión precipitada, con la utilización de los manuales se pretende reducir el periodo de capacitación del personal, facilitando la inducción de nuevos empleados a los diferentes puestos. Estas son las necesidades suficientes para justificar la elaboración de estos manuales.

Meneses (2010) en su Tesis **“Diseño de un Sistema de Control Interno de Inventarios en la Ferreteria lozada, Loja”** concluye que no existe un control permanente a nivel de Inventarios en lo referente a las entradas y salidas de mercaderías. No se realiza una constatación física periódica de las mercaderías de tal manera que en varias ocasiones se han presentado pedidos que no se pueden cumplir debido a que no se encuentran en existencias. Se han presentado en varias oportunidades irregularidades en el cuadro de inventarios en libros y a nivel físico.

Correa (2006), en su trabajo denominado **“Diseño de un Sistema de Control Interno para la Propiedad Planta y Equipo de la Empresa Industria de Restaurantes de Comida Limitada (I.R.C.C Limitada)”** llegó a la siguiente conclusión: de acuerdo con la evaluación de los procesos y políticas de la empresa, se logró establecer con base en el organigrama de la misma, que el método mas apropiado a utilizar, para realizar la evaluación del sistema de control interno, es el denominado COSO, El cual permitió determinar la viabilidad económica y técnica del proyecto, para realizarse de la manera más adecuada y razonable de acuerdo a las necesidades de la empresa.

Al analizar los procedimientos y políticas de la empresa se logró identificar riesgos, los cuales permiten la realización de las actividades erróneas o la no realización de las mismas y que dificulta la realización de los procesos, generando así, el mayor riesgo que enfrenta la empresa, que es el manejo de la información y el suministro de la misma para cada área relacionada con los procesos para la propiedad, planta y equipo, por tal motivo se sugirió controles propios para este tipo de riesgo y para otros encontrados en proceso como: compra, mantenimiento y reparación, entrega, venta y baja de los bienes, los cuales han sido plasmados en flujogramas, que facilitan el reconocimiento y realización de cada proceso de manera eficaz y eficiente.

2.1.2 NACIONALES

Perez Zabaleta (2013), en su tesis **“Influencia de la implementación de un Sistema de Control Interno en el Área de Almacén de las Empresas Comerciales del Perú 2013”**; concluye que al identificar y conocer el sistema de control interno en el área de almacén de las empresas de comercio reduce los fraudes, controla las entradas y salidas, permitiría una mayor eficiencia, eficacia y transparencia en las operaciones, lograr los objetivos y metas establecidas, controlar la existencia física a fin de evitar errores u omisiones en el manejo de información.

Gutierrez (2013), en su tesis **“Implementación de un Sistema de Control Interno Operativo en los Almacenes, para mejorar la Gestión de Inventarios de la Constructora A&A SAC de la ciudad de Trujillo -2013”**; concluye que ante la falta de una estructura organizativa definida en la empresa y por la carencia de un Manual de organización y funciones, se diseñó la estructura organizativa a nivel de almacenes definiéndose las obligaciones del personal que integran esa área. Con la inversión en equipos y maquinarias se logrará optimizar los tiempos en los procesos realizados en los almacenes; además, que permitirá estar al día con la información dando oportunidad a tomar buenas decisiones o medidas preventivas para mejorar la gestión de los inventarios y hacer un seguimiento al trabajo que realizan los almaceneros que se constatará con los inventarios físicos mensuales

Zarpan Alegría (2013), en su tesis **“ Evaluación del Sistema de control interno del área de abastecimiento para detectar riesgos operativos en la municipalidad distrital de Pomalca – 2012,Chiclayo)**; concluye que se diagnosticó que no se aplicaban los controles internos establecidos en las normas técnicas de control y como consecuencia no se establecían actividades de control que ayuden a mitigar el riesgo.

2.1.3 LOCALES

Peña Apolo (2014); en su tesis denominada **“Diseño de un Sistema de Control Interno para el Area de Compras y Ventas del Restaurante Tonderos Restobar Provincia de Sullana año 2014”** concluye: se aprecia la inexistencia de flujogramas y procedimientos de cada área los cuales ayudarían a mejorar los procesos de compras y ventas; y no existe un manual de organización de funciones impidiendo trabajar en forma organizada, desconociendo los trabajadores cada una de sus actividades

Navarro Navarro (2014); en su tesis denominada **“Diseño de un sistema de control interno para el área de almacén de la empresa Distribuidora Jcorca srl, provincia de Sullana año 2014”**; concluye, en la empresa DISTRIBUIDORA JOCORCA SRL, no existe un adecuado sistema de control interno para el área de almacén; la empresa no cuenta con un manual de funciones ni tiene regulado el perfil de los trabajadores que laboran en el área de almacén y en la empresa no existen formatos que custodien el correcto movimiento de inventarios.

Alburqueque Palacios (2014); en su tesis denominada **“Análisis de la aplicación del control interno en el area de abastecimientos de la municipalidad distrital de Bellavista, Sullana 2014”**; concluye, de acuerdo al cuestionario aplicado al personal activo que labora actualmente y que ha laborado en el área de abastecimientos, se ha podido detectar que este no se encuentra debidamente capacitado y actualizado para cumplir eficiente y eficazmente sus funciones; tal es así que desconocen de la existencia del manual de organizaciones y funciones.

2.2 MARCO TEÓRICO

2.2.1 CONTROL INTERNO

Según **Leidisara (2005)**, en su monografía titulada “**Sistema de control interno(Cuba)**”, el control interno son métodos, medidas y procedimientos de planeación y organización, los cuales son coordinados con la finalidad de proteger los activos, verificar la exactitud y confiabilidad de la información financiera y evaluar el desempeño de todas las divisiones administrativas y funciones de la empresa.

El control interno tiene como objetivo fundamental establecer las acciones, las políticas, los métodos, los procedimientos y mecanismos de prevención, control, evaluación y de mejoramiento continuo del restaurant pollería que le permitan la autoprotección necesaria para garantizar una función administrativa transparente, eficiente, cumplimiento de la constitución, leyes y normas que la regulan y coordinación de actuaciones con las diferentes instancias con las que se relaciona.

Muy pocas empresas tienen políticas, planes y metodologías sistemáticamente conformadas para evitar riesgos. Generalmente accionan por experiencia, intuición o planifican de manera parcializada.

Según **Cueto G. (2006)**, en su monografía titulada “**Catastrofes Financieras y el riesgo como Insumo**”, lo que buscan las empresas del rubro de pollería para reducir los niveles de riesgo son:

Evitar el riesgo: Es siempre la primera alternativa a considerar. Se logra cuando al interior de los procesos se genera cambios sustanciales por mejoramiento, rediseño o eliminación, resultado de unos adecuados controles y acciones emprendidas

Reducir el riesgo: Si el riesgo no puede ser evitado porque crea grandes dificultades operacionales, el siguiente paso es reducirlo al más bajo nivel posible. La reducción del riesgo es probablemente el método más sencillo y económico para superar las debilidades antes de aplicar medidas más costosas y difíciles. Se consigue mediante la optimización de los procedimientos y la implementación de controles.

Asumir el riesgo: Luego de que el riesgo a sido reducido o transferido puede quedar un riesgo residual que se mantiene, en este caso el Director General acepta perdida residual probable de los medios y elabora planes de contingencia para su manejo.

Posteriormente se definen los responsables de llevar a cabo las acciones especificando el grado de participación de las dependencias en el desarrollo de cada una de ellas.

Así mismo, es importante construir indicadores, entendidos como los elementos que permiten determinar de forma práctica el comportamiento de las variables de riesgo, que van a permitir medir el impacto de las acciones en el restaurant.

Los sistemas de control de inventarios son diseñados para crear información precisa que será útil para aprovisionar el producto sin excesos y sin faltantes. Por esta razón es importante cumplir con los siguientes procesos de control:

- Los inventarios deben almacenarse en lugares seguros y adecuados
- Las existencias físicas deben controlarse en el almacén. Elaborar los diferentes soportes de entradas y salidas de mercancía a través de informes de recepción, transferencias entre almacenes, vales de entrega o devolución, etc
- Realizar conciliaciones de movimientos de inventarios entre el personal del almacén.
- La recepción de los productos en el almacén debe efectuarse por persona distinta a la que reciba la factura o conduce el proveedor

- Los productos recibidos o remitidos en consignación o en depósito, se controlan por el remitente y el receptor mediante submayores de inventario de cada mercancía como es el ejemplo de la gaseosa
- Deben efectuarse conteos físicos, periódicos y sistemáticos y cortejar los resultados
- Debe efectuarse diariamente el cuadro en los valores, entre los datos de los movimientos reportados por almacén y los registros manuales
- Para la evaluación se debe emplear el método que se establezca según la necesidad de las actividades como: PEPS, UEPS o PROMEDIO PONDERADO

Historia de la Empresa

Los dueños naturales de Arequipa, Señor Gilberto Castro García perteneciente a la Guardia Civil del Perú y su Esposa Señora Fidelia Bellido de Castro,

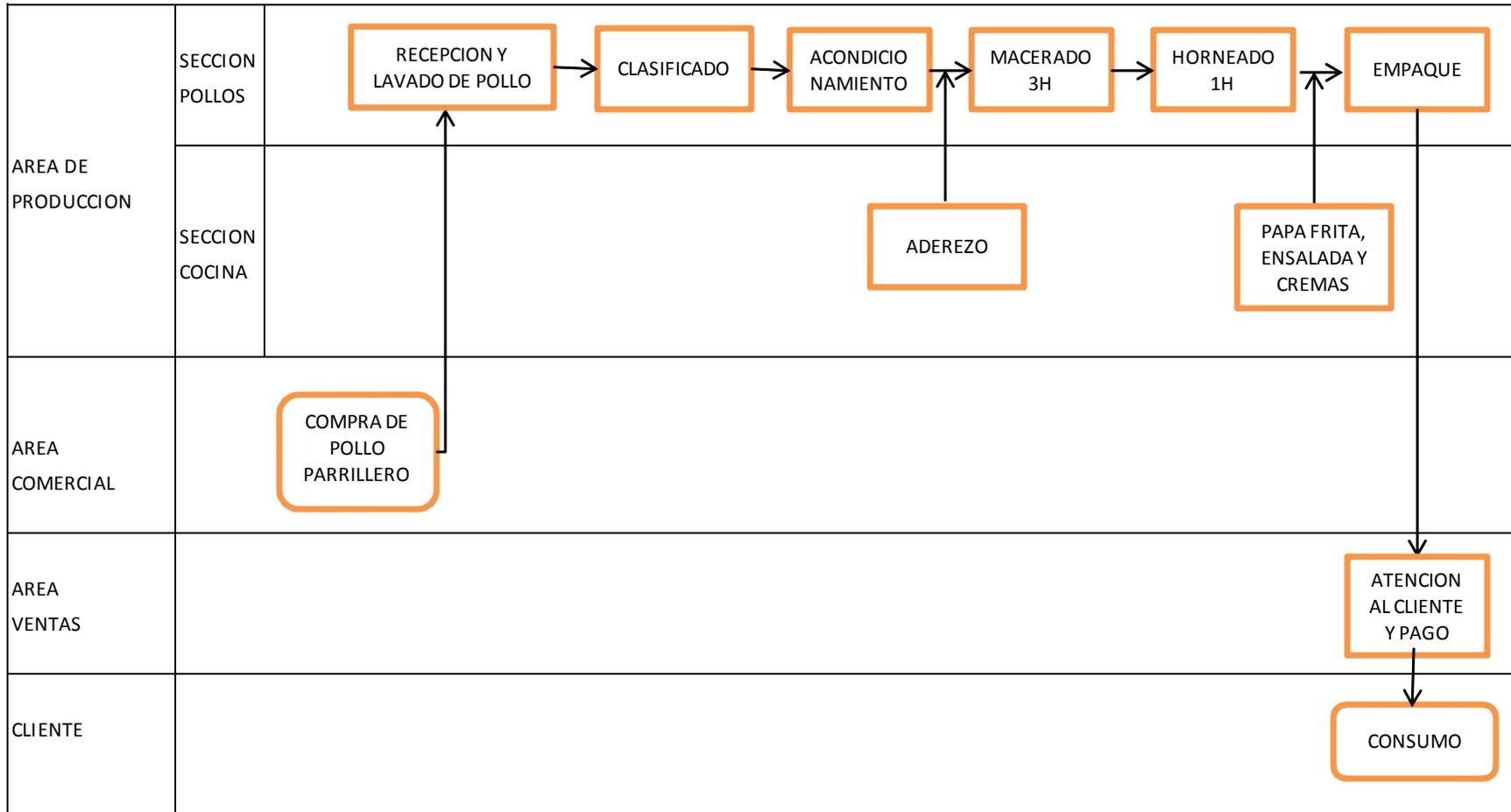
El señor Gilberto fue asignado a la ciudad de Sullana en el año 1965 en la cual decidió traer a su familia al lugar donde iba a residir, vivieron unos cuantos años en una casa alquilada ubicada en la calle 2 en la cual pusieron un pequeño negocio que fue una bodega, en donde día a día la Señora Fidelia ahorra para algún día poner un negocio más grande y así salir adelante, mientras tanto Ella estudiaba en una Escuela para terminar la secundaria, La señora cuenta que le gustaba estudiar y aprendió muchas cosas.

Al término de su Estudio, Su paisano el doctor Adam Arenas natural de Arequipa le ofrece una tienda en alquiler en todo el centro de Sullana ubicado en la transversal Enrique Palacios 325 con Sucre, con el dinero ahorrado de su pequeña Bodeguita decide emprender el Restaurant Pollería el cual le puso el nombre de “La Cabaña” junto a su esposo y sus hijos comenzaron a salir

adelante y ponerle empeño día tras día, varios años después amplía su negocio y compra los costados, hace 4 años dejó de ser alquilada la tienda para ser parte de su propiedad, El Restaurant La Cabaña pese a la competencia que sale año tras año no da su brazo a torcer y siempre se reinventa para salir adelante.

El Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña cuenta con 22 empleados divididos en 2 turnos de 7 am a 3 pm y 3 pm a 11 pm, cada uno cumple un turno de 8 horas y cada empleado cuenta con sus beneficios de ley.

CUADRO N° 1 FLUJOGRAMA DE PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE POLLO A LA BRASA



FUENTE: AUTORIA PROPIA

DESCRIPCIÓN DE ETAPAS DE LA PREPARACIÓN DEL POLLO A LA BRASA

1. Recepción del pollo

El pollo es comprado de la empresa avikar que nos brinda una materia prima de buena calidad y sin peligro microbiológico. El pollo comprado es de 1.70 kg (lavado y sin menudencia)

2. Acondicionamiento

El pollo comprado mientras que se va macerando es colocado en cámaras de refrigeración para su protección.

3. Macerado

El pollo es macerado con un condimento preparado por la propia pollería, elaborado a base de sal, pimienta, ajo, comino, ajino moto, orégano, sillao, vinagre venturo tinto; este macerado es por un tiempo de 3 horas antes del horneado

4. Horneado

Este proceso se hace aproximadamente por 1 hora, dependiendo del tamaño y el calor que se le aplique al horno (depende de la cantidad de carbón), al momento de sacar el pollo del horno se debe ver que este bien dorado para que tenga una buena apariencia del consumidor

5. Empaque

Este proceso consiste en dividir el pollo entero en partes según el pedido del cliente o a las presentaciones impuestas a la venta por la pollería, así mismo se incluyen las papas fritas seleccionadas, las cremas preparadas por la pollería y su ensalada fresca.

6. Despacho

El consumo es por los clientes y público en general que asista al local de la pollería, también es atendido al público para llevar y consumirlo en su casa.

CARACTERÍSTICAS DE LA EMPRESA

- **Exceso de inventario:** El restaurant por lo general se centra en tener altos niveles de inventarios para asegurar su venta, muchas veces incurre en exceso de materia prima como es el pollo, la papa, el aceite, la gaseosa, el arroz etc.; la consecuencia principal de esto es el aumento de las merma y la disminución de la calidad de los productos perecederos, lo que lleva a una menor calidad de los productos que ofrecen.
- **Insuficiencia de Inventario:** Su propio nombre lo indica, si el inventario no es suficiente para vender, no solo perdemos la venta sino que también podemos perder al cliente. No tener productos efectúa la concepción que el cliente tiene del restaurant. El no contar con cierto producto provoca que el consumidor asista a otro restaurant. Como por ejemplo piden un bistec de lomo fino y no hay en stock la materia prima

- **Baja calidad de la materia prima dada su caducidad:** En numerosas ocasiones el cliente no puede darse cuenta del tiempo de refrigeración o tiempo de anaquel del producto que está consumiendo: la receta y la sazón del cocinero es excelente. Sin embargo, el cliente siempre se dará cuenta cuando un producto excede sus expectativas por ser un producto del día y por lo tanto fresco.
- **Robo:** Desafortunadamente es usual que sean los mismos empleados o aun los clientes quienes lleven a cabo el robo hormiga, otro factor que lleva el aumento de costos por falta de control de inventario
- **Mermas:** siempre se ven mermas en el restaurant.
- **Desorden:** Es un hecho que el desorden en el restaurant es innegable.

2.2.2 EVOLUCIÓN DEL CONTROL INTERNO

El control interno a un principio de su creación se inicia en las funciones de la administración hay indicios de que desde una época lejana se empleaba en las rendiciones de cuenta de los factores de los estados feudales y haciendas privadas. Dichos controles los efectuaba el auditor, persona competente que escuchaba las rendiciones de cuenta de los funcionarios y agentes, quienes por falta de instrucción no podían presentarlo por escrito. El origen del Control Interno, suele ubicarse en el tiempo con el surgimiento de la partida doble, que fue una de las medidas de control, pero no fue hasta fines del siglo XIX que los hombres de negocios se preocuparon por formar y establecer sistemas adecuados para la protección de sus intereses. La causa principal que dio origen al Control Interno fue la "gran empresa" A finales de este siglo, como consecuencia del

notable aumento de la producción, los propietarios de los negocios se vieron imposibilitados de continuar atendiendo personalmente los problemas productivos, comerciales y administrativos, viéndose forzados a delegar funciones dentro de la organización conjuntamente con la creación de sistemas y procedimientos que previeran o disminuyeran fraudes o errores, debido a esto comenzó a hacerse sentir la necesidad de llevar a cabo un control sobre la gestión de los negocios, ya que se había prestado más atención a la fase de producción y comercialización que a la fase administrativa u organizativa, reconociéndose la necesidad de crear e implementar sistemas de control como consecuencia del importante crecimiento operado dentro de las entidades; el desarrollo industrial y económico de los negocios, propició una mayor complejidad en las entidades y en su administración, surgiendo la imperiosa necesidad de establecer mecanismos, normas y procedimientos de control que dieran respuesta a las nuevas situaciones. Para ello los contadores idearon la "comprobación interna" para asegurarse contra posibles errores y fraudes. "La comprobación interna es el término con el que se llamaba a lo que es hoy Control Interno, que era conocida como la organización y coordinación del sistema de contabilidad y los procedimientos adoptados; que tienen como finalidad brindar a la administración, hasta donde sea posible y práctico, el máximo de protección, control e información verídica.

Según **Rosas(2009)**, en su artículo titulado **“Control Interno, Importancia, Limitaciones, Posibilidades y Clasificación”**; el término de Control Interno reemplazó al de comprobación interna, debido a un cambio conceptual, ya que el contenido del mismo ha sufrido una considerable evolución, por ellos actualmente se exige un control interno más riguroso a partir de la década de

los 70 esto debido al descubrimiento de pagos ilegales, malversaciones y otras prácticas aplicadas a empresas, por ello la importancia del control interno ya que reúne requisitos fundamentales de todas las especialidades contables, financieras y administrativas de una entidad, es el promover operación eficiente de la organización por ello en el tiempo exige establecer y direccionar objetivos y tienen como principio y finalidad la protección de los activos contra pérdidas que se originen de errores intencionales o no intencionales. Se comenzaron a ejecutar una serie de acciones a partir de los años 80 en diversos países desarrollados con el fin de dar respuestas a un conjunto de inquietudes sobre la diversidad de conceptos, definiciones e interpretaciones que existían sobre el Control Interno en el ámbito internacional, consistía en alcanzar una definición de un nuevo marco conceptual para el Control Interno, que fuera capaz de integrar las diversas definiciones y conceptos que habían sido utilizados sobre este, con el objetivo de que los diferentes niveles legislativos y académicos dispongan de un marco conceptual común, con una visión integradora que pueda satisfacer las demandas generalizadas de todos los sectores involucrados con este concepto.

2.2.3 DEFINICIÓN DE CONTROL INTERNO

El Control interno es una expresión que utilizamos con el fin de describir las acciones adoptadas por los directores de entidades, gerentes o administradores, para evaluar y monitorear las operaciones en sus entidades.

Según **Sanchez P(2008)** en su artículo titulado “**Principios basicos de Control Interno**”, el sistema de control interno comprende el plan de la organización y todos los métodos coordinados y medidas adoptadas dentro de una empresa con el fin de salvaguardar sus activos y verificar la confiabilidad de los datos contables.

Según **Medina E(2006)** en su artículo titulado “**Definiciones de Control Interno**”, el control interno se entiende por control interno el sistema integrado por el esquema de organización y el conjunto de los planes, métodos, principios, normas procedimientos y mecanismos de verificación y evaluación adoptados por una entidad, con el fin de procurar que todas las actividades, operaciones y actuaciones, así como la administración de la información y los recursos, se realicen de acuerdo con las normas constitucionales y legales vigentes dentro de las políticas trazadas por la dirección y en atención a las metas u objetivos previstos.

Según **Murillo(2007)**, en su artículo titulado “**Control Interno definiciones basicas**”; el ejercicio del control interno debe consultar los principios de igualdad, moralidad, eficiencia, economía, celeridad, imparcialidad, publicidad y valoración de costos ambientales. En consecuencia, deberá concebirse y organizarse de tal manera que su ejercicio sea intrínseco al desarrollo de las funciones de todos los cargos existentes en la entidad, y en particular de las asignadas a aquellos que tenga responsabilidad.

Según **Torres M (2007)**, en su monografía titulada “**Concepto de Control Interno**”; es el conjunto de planes, métodos y procedimientos adoptados por una organización, con el fin de asegurar que los activos estén debidamente protegidos, los registros contables sean fidedignos, la actividad se realiza eficazmente de acuerdo con políticas trazadas por la gerencia.

Según **Rosas Y.(2009)**, en su artículo titulado “**Control Interno, Importancia, Limitaciones, Posibilidades y Clasificación**”; la definición de control interno se entiende como el proceso que ejecuta la administración con el fin de evaluar operaciones específicas con seguridad razonable en tres principales categorías al cual plantean otros autores con efectividad y eficiencia operacional, confiabilidad de la información financiera y cumplimiento de políticas, leyes y normas.

2.2.4 PRINCIPIOS DEL CONTROL INTERNO

Según **Vasquez M(2009)**, en su monografía titulada “**Definición y Objetivos de Control Interno**”; el control interno como partes de una ciencia cuenta con principios que deben ser la base general de la aplicación, estos principios son:

A) División del trabajo: Este principio se basa en la separación de funciones de las unidades operativas para lo cual debe distribuir el trabajo de modo que una operación inicie y termine en la persona o departamento que la inició, de esta manera el trabajo de una persona será verificado por otra. Es necesario dividir las diferentes operaciones en forma tal que los resultados y operaciones que puedan ser verificables como resultado de su contabilización.

B) Fijación de Responsabilidad: Los procedimientos inherentes al control de las operaciones económicas así como la elaboración de los documentos pertinentes, permitirán determinar en todos los casos la responsabilidad sobre las anotaciones y operaciones llevadas a cabo, las normas, procedimientos estructurados sobre la base de una adecuada organización prevean las funciones de cada área por ello es importante que los procedimientos deben de efectuar cada operación que deje como evidencia de quien efectúa cada documentación y registros, definiendo conceptualmente las responsabilidades y dejando constancia de documentos de quien efectúa cada operación.

C) Cargo y descargo: Este principio es íntimamente relacionado con la fijación de responsabilidades pues facilita la aplicación del mismo cuando es necesario, realizando un máximo control de todo lo que ingresa y sale registrando una cuenta contraria a su naturaleza. Básicamente con los ingresos de mercaderías, documentos, dinero determinando la recepción adecuada de los conceptos anteriores, su objetivo es garantizar que cada modelo, documento o registro, corresponde en determinar el tipo de las operaciones perfectamente delimitadas de forma a su naturaleza.

Según **Guarda N. (2010)**, en su monografía titulada “**Control Interno Administrativo**”, los Principios Básicos son:

A) Responsabilidad delimitada: Se deben establecer por escrito las responsabilidades de cada cargo y hacerlas conocer a los interesados.

B) Separación de funciones de carácter incompatible: Debe existir una adecuada segregación de funciones y deberes, de modo que una sola persona no controle todo el proceso de una operación

C) Servidores hábiles y capacitados: Se debe seleccionar y capacitar adecuadamente a los empleados, para aumentar la eficiencia y economía en sus labores.

D) Aplicación de pruebas continuas de exactitud: Consiste en la verificación periódica y sorpresiva de las operaciones; deben aplicarse para asegurar la corrección en las operaciones.

E) Movimiento de personal: Llevar a cabo un movimiento de personal hasta donde sea posible y exigir que los empleados de confianza disfruten de sus vacaciones, en especial aquellos empleados que desempeñan cargos de responsabilidad sobre recursos financieros o materiales.

F) Fianzas: Los empleados que manejan recursos financieros, valores o materiales, deberán estar afianzados, a fin de permitir a la entidad, resarcirse adecuadamente de una pérdida o de un fraude efectuado por ellos mismos

G) Instrucciones por escrito: Las instrucciones al personal para el desempeño de sus funciones deberán darse por escrito, en forma de descripción de cargos

H) Uso de formas pre numeradas: Deberán utilizarse formas pre numeradas e impresos para la documentación importante.

I) Evitar el uso de dinero en efectivo: El uso de dinero en efectivo se debe limitar solo para compras menores por medio del fondo fijo de caja chica.

Contabilidad por partida doble: Deberá utilizarse el sistema de contabilidad por partida doble; es decir, que cada operación se registre como débito (cargo) y como crédito (abono).

J) Depósitos inmediatos o intactos: Todo dinero recibido en efectivo, como por ejemplo: monedas, billetes, cheques u órdenes de pago, se deberá depositar intacto en la cuenta bancaria respectiva, a más tardar dentro de las 24 horas de recibido.

K) Uso mínimo de cuentas corrientes: Se debe reducir al mínimo el mantenimiento de varias cuentas bancarias, ello dependerá de cada entidad en particular.

L) Utilización de una cuenta de control: Se utilizará el principio de una cuenta de control en los casos que sean aplicables. El uso de cuentas de control permite efectuar comparaciones, sirve como prueba de exactitud entre los saldos de las cuentas y ayuda a evaluar el desempeño de los empleados.

M) Uso de equipos mecánicos con dispositivos de prueba: El equipo mecánico deberá contener dispositivos de prueba inter construidos, siempre que sea posible.

N) Auditoría interna: Como una medida de control y para que revise los sistemas de control interno, toda entidad debe contar con una unidad de auditoría interna debidamente establecida.

2.2.5 CARACTERÍSTICAS DEL CONTROL INTERNO

Según **Ortega D (2006)**, en su monografía titulada “**Control Interno**”; el control interno es un proceso con un conjunto de acciones estructuradas y coordinadas un medio para el logro de los objetivos o un fin especial por ello cada área es responsable por el control ante su jefe inmediato de acuerdo a los niveles de autoridad en su cumplimiento y participación de los trabajadores. Por ello facilita la consecución de los objetivos o una o más áreas de la empresa ya que la idea es aportar de manera trascendental en los controles internos pero ello cuenta con algunas características tales como:

- a) Seguridad Razonable: está relacionado con el reconocimiento explícito de la existencia de limitaciones inherentes del Control Interno.
- b) Desempeño de los controles: pueden cometerse errores como resultado de interpretaciones erróneas de instrucciones, errores de juicio, descuido, distracción y fatiga.
- c) Las actividades de control: Es la separación de funciones, pueden ser burladas por colusión entre empleados, es decir, ponerse de acuerdo para dañar a terceros.
- d) Los Sistemas de Control Interno: el estudio de sus características, deben establecer sus acciones y medidas de control interno y deben cumplirse por todas las personas involucradas y responsabilizadas con su funcionamiento.

2.2.6 COMPONENTES DEL CONTROL INTERNO

Según **Sanchez P.(2005)**, en su monografía titulada **“Principios y Componentes basicos del Control Interno”**; los componentes del control interno son cinco elementos para algunos autores y para otros establecidos mediante resolución son de ocho componentes relacionados entre sí e inherentes al estilo de gestión de la empresa al cual se le aplique esta son:

2.2.6.1 AMBIENTE DE CONTROL

Esta se encarga de abarcar el tono de una organización que incluye en la conciencia de sus empleados sobre el riesgo y forma de la base a otros componentes proporcionando una disciplina y estructura adecuada, de ello se establece las estrategias y objetivos para las actividades de negocio identificando y evaluando los riesgos y actuando sobre ello. El ambiente de control es la filosofía de la administración de riesgos de una entidad.

2.2.6.2 ESTABLECIMIENTOS DE OBJETIVOS

Estos objetivos se establecen a nivel estratégico, estableciendo con ellos una base para los objetivos operativos, de reporte y de cumplimiento ya que cada entidad se enfrenta a una serie de riesgos procedentes de fuentes externas como internas, por ello una identificación efectiva y evaluación de los posibles riesgos y las respuestas de ello fijar los objetivos y lineamientos con los riesgos de cada entidad y los niveles de tolerancias de riesgos. Es aquí donde se establecerán los objetivos estratégicos, relacionados, riesgo aceptado y niveles de tolerancia.

2.2.6.3 IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

La identificación de riesgos potenciales que de realizarse afectarán a la entidad y determina si representan oportunidades o si afectarán de manera negativa a la capacidad de la empresa para implantar estrategias y el logro de los objetivos con éxito, es la aplicación de la combinación de técnicas y herramientas de apoyo e identificación.

2.2.6.4 EVALUACIÓN DE RIESGOS

La evaluación de riesgos se encuentra respaldada por las normas internacionales de auditoría interna, ya el auditor interno utilizara herramientas de auditoría con técnicas y análisis de datos. Encontramos la planificación es aquella donde se establece planes basados en las posibles deficiencias o riesgos con las que cuenta la entidad los cuales deben ser consistentes con las metas de la organización. La naturaleza del trabajo debe ligarse a la mejora de la gestión de riesgos, control y gobierno utilizando un enfoque sistemático disciplinado. Esta evaluación debe ser una información confiable, eficaz, eficiente y acorde estable la ley.

Consiste en la identificación y análisis de los riesgos relevantes que existen que podrían afectar la concepción de los objetivos.

2.2.6.5 RESPUESTA A LOS RIESGOS

Luego de determinar los riesgos relevantes, la dirección determina como responder a ellos estas acciones pueden evitar, reducir, compartir y aceptar el riesgo de ello se evalúa la probabilidad de impacto de riesgo, así como los costos o beneficios, identifica cualquier oportunidad que pueda existir y asume una perspectiva del riesgo para determinar, de ello la cartera de riesgo.

2.2.6.6 ACTIVIDADES DE CONTROL

Estas son políticas y procedimientos que ayudan a asegurar que se lleven a cabo las respuestas de la dirección de riesgos, estas actividades de control se aplicaran a la entidad en todos sus niveles y las funciones, incluyendo que las actividades de aprobación, autorizaciones, verificaciones, conciliaciones y revisiones del funcionamiento operativo, seguridad de los activos y segregación de funciones. Ayuda a controlar los riesgos relacionados con la concepcion de los objetivos de la empresa

2.2.6.7 INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Este componente identifica, captura y comunica la forma y marco del tiempo que permitirán llevar a cabo a sus responsabilidades a las personas de cada área, este componente emplea sistemas de información usando datos de fuentes internas y externas para la administración de riesgos y la toma de decisiones relativas a los objetivos esto con una comunicación bilateral de abajo hacia arriba de cada entidad. Brindando una información clara desde la alta dirección que debe considerarse como parte de la responsabilidad de la administración de riesgos, con este componente se obtiene y fluye la información en una organización la forma de presentación y la gestión de los riesgos corporativos.

2.2.6.8 MONITOREO O SUPERVISIÓN

La supervisión continuada se da en el transcurso de las operaciones, incluyendo tanto las actividades llevadas a cabo por el personal en la realización de sus funciones.

La administración de los riesgos se monitorea revisando la presencia y funcionamiento de sus componentes a largo plazo del tiempo lo que lleva a cabo mediante actividades permanentes de monitoreo, evaluaciones independientes o una combinación de ambas técnicas, esto se lleva a cabo en tiempo real y reaccionan dinámicamente ante situaciones cambiantes. De ello el monitoreo se materializa en dos formas actividades continuadas o evaluaciones puntuales, cuanto mayor sea el nivel y eficacia de la supervisión continuada menor será la necesidad de evaluaciones puntuales ya que con frecuencia de las evaluaciones con el fin de tener una seguridad razonable de la eficiencia del sistema de control interno quedando criterio de la dirección las acciones a tomar.

2.2.7 TIPOS DE INFORME DE CONTROL INTERNO

2.2.7.1 INFORME COSO I

El informe COSO I establecido por el Committee Of Sponsoring Organizations; en el año 1992, donde se modificó los principales conceptos del Control Interno dándole a este una mayor amplitud para su aplicación. De ello el Control Interno se define entonces como un proceso integrado a los procesos, y no un conjunto de pesados mecanismos burocráticos, efectuado por el consejo de la administración, la dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objeto de proporcionar una garantía razonable para el logro de objetivos.

La seguridad a la que aspira solo es la razonable, en tanto siempre existirá el limitante del costo en que se incurre por el control, que debe estar en concordancia con el beneficio que aporta y se corre el riesgo de que las personas se asocien para cometer fraudes. Desde la óptica contable, el Control Interno pretende ahora garantizar

- Efectividad y eficiencia.
- Confiabilidad de la información financiera.
- Cumplimiento de las leyes y normas que sean aplicables.
- Salvaguardia de los recursos.

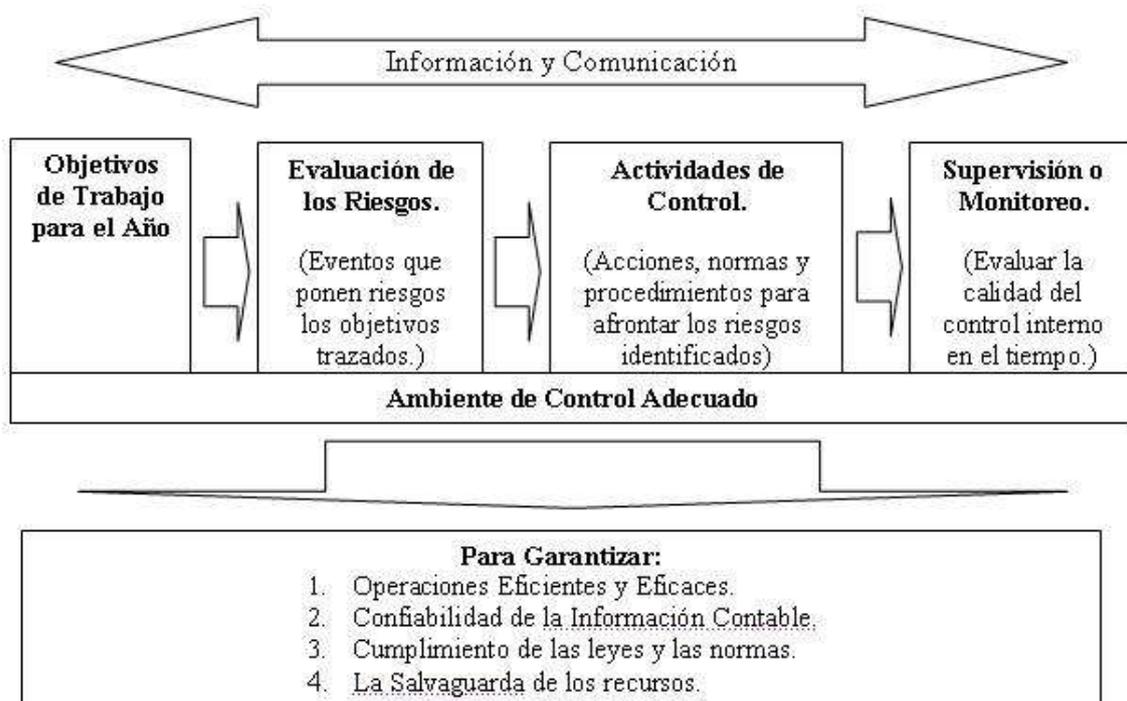
Este informe cuenta con la implantación de 5 componentes que son:

- Ambiente de control.
- Evaluación de riesgos.

- Actividades de control.
- Información y comunicación.
- Supervisión.

Contando con una estructura de control como se observa:

CUADRO N° 2 ESTRUCTURA DE CONTROL INTERNO



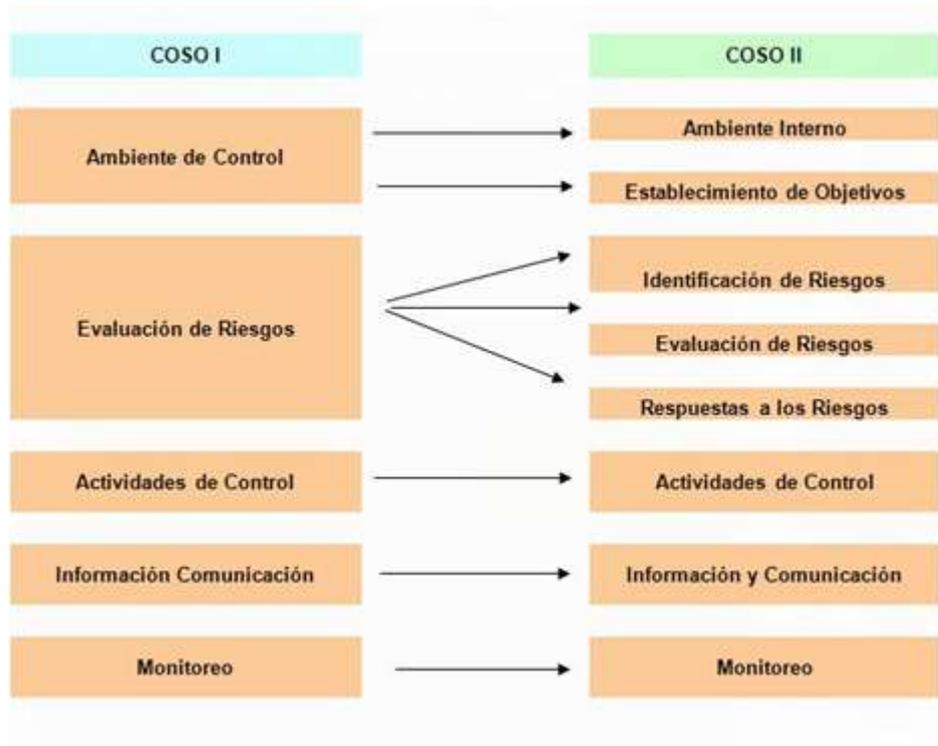
FUENTE: Monografía de auditoría interna y su papel en el control interno actual de nuestro país

2.2.7.2 INFORME COSO II

Este informe de control según el Marco de Control denominada COSO II a partir del mes de Septiembre del 2004, esta versión del informe coso no es otra cosa que la ampliación del informe original para de esta manera dotar al control interno de un mayor enfoque hacia Enterprise Management (ERM) o de gestión de riesgo por ello para el desarrollo del control interno no estamos basando el informe coso de la versión presentada en el año 2004 este informe conocido también como como ERM establece nuevos conceptos que no entran en contradicción con los conceptos establecidos en COSO I.

Según **Miranda (2005)**, en su artículo titulado **“Principios que rigen el Control Interno”**; el nuevo marco amplía la visión del riesgo a eventos negativos o positivos, o sea, a amenazas u oportunidades; a la localización de un nivel de tolerancia al riesgo; así como al manejo de estos eventos mediante portafolios de riesgos

CUADRO N° 3 RELACIÓN ENTRE COSO I Y COSO II



FUENTE: AUTORÍA PROPIA

2.2.7.3 INFORME COSO:

Este informe es producto de una profunda revisión del Comité de Criterios de Control de Canadá sobre el reporte COSO y cuyo propósito fue hacer el planteamiento de un informe más sencillo y comprensible, ante las dificultades que en la aplicación del COSO enfrentaron inicialmente algunas organizaciones. El resultado es un informe conciso y dinámico encaminado a mejorar el control, el cual describe y define al control en forma casi idéntica a como lo hace el Informe COSO.

2.2.7.3.1 Antecedentes:

Según **Ferchernandez R (2011)**, en su monografía titulada **“Características del Control Interno”**; el modelo COSO fue emitido en 1995 por el Consejo denominado "The Criteria of Control Board" y dado a conocer por el Instituto Canadiense de Contadores Certificados - CICA a través de un Consejo encargado de diseñar y emitir criterios o lineamientos generales sobre control interno, el control interno solo ha sido de su interés en aquellos momentos en que se realizan controles, supervisiones, auditorías y otras acciones en que se evalúa al mismo y entraña responsabilidades en su desempeño. Esto es atribuible a falta de información y actualización en las corrientes modernas de dirección y de enfoques hacia el control interno. Por ello también se define al control interno como un conjunto de medidas, métodos o procedimientos en el Informe Coso y en la Resolución 297 se analiza como un proceso que permiten lograr una mejor protección de los recursos, mayor confiabilidad en la información, asegurar el cumplimiento de todas las leyes o reglamentos establecidos por la dirección y la eficiencia y eficacia de las operaciones. El cambio importante que plantea el

informe canadiense consiste que en lugar de conceptualizar al proceso de control como una pirámide de componentes y elementos interrelacionados, proporciona un marco de referencia a través de 20 criterios generales, que el personal en toda la organización puede usar para diseñar, desarrollar, modificar o evaluar el control. El llamado ciclo de entendimiento básico del control, como se representa en el informe, consta de cuatro etapas que contienen los 20 criterios generales, conformando un ciclo lógico de acciones a ejecutar para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la organización, En la estructura del informe, los criterios son elementos básicos para entender y, en su caso, aplicar el sistema de control. Se requieren adecuados análisis y comparaciones para interpretar los criterios en el contexto de una organización en particular, y para una evaluación efectiva de los controles implantados

2.2.8 IMPORTANCIA DEL CONTROL INTERNO

Según **Menendez (2003)**, en su monografía titulada “**Componentes del Control Interno**”; la importancia del control interno lo determina la magnitud de empresa, mientras más grande la empresa mayor será la importancia de un adecuado sistema de control interno, cuando tenemos empresas que tienen más de un dueño muchos empleados, y muchas tareas delegadas, es necesario contar con un adecuado sistema de control interno este deberá ser sofisticado y complejo según la complejidad de la organización. Las organizaciones de tipo multinacional, los directivos imparten órdenes hacia sus filiales en distintos países, pero el cumplimiento de las mismas no puede ser controlado con su participación frecuente el control personal no asegura que se eviten los fraudes por ello se hace necesario la existencia de un sistema de control interno adecuadamente estructurado.

2.2.9 OBJETIVOS DEL CONTROL INTERNO

El control interno cuenta con objetivos que son la razón de ser de este concepto por se determina objetivos precisos y puntuales.

- a) Promover la efectividad, eficiencia y economía en las operaciones y la calidad en los servicios.
- b) Proteger y conservar los recursos contra pérdida, despilfarro, uso indebido, irregularidad o actos de ilegalidad.
- c) Cumplimiento de leyes, reglamentos y otras normas gubernamentales.
- d) Elaborar información financiera válida, confiable y oportuna. El control interno para algunas autores como entidades tiene el siguiente objetivo.
- e) Velar porque la organización disponga de instrumentos y mecanismos de planeación y para el diseño y desarrollo organizacional de acuerdo con su naturaleza, estructura, características y funciones de control.

2.3 MARCO CONCEPTUAL

2.3.1 DEFINICIONES DE CONTROL INTERNO

Sistema de control

Según **Rosnay (2005)**, en su artículo titulado “**Sistemas de Control**”; menciona que es un conjunto de elementos, principios, procesos, procedimientos y técnicas de control enlazados entre sí, con el objeto de evaluar la gestión y contribuir a su eficiencia y eficacia.

Según **speklê(2001)**, en su artículo titulado “**Dialnet**”; puede ser descrito simplemente como aquellas medidas o acciones organizacionales diseñadas para facilitar que sus miembros alcancen un alto cumplimiento con las mínimas consecuencias indeseadas.

Control interno

Según **Ballao Horna(2009)**, en su artículo titulado “**Genesis de control interno en contribuciones a la economía**”; es el proceso efectuado por los órganos directivos y el resto del personal, diseñado con el objeto de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de objetivos.

Principios de control

Según **Miranda(1982)**, en su artículo titulado “**Auditoria de las empresas socialistas**”; bases, fundamentos del sistema de control. Son de orden organizativo, administrativo, legal, contable, financiero, informático, etc.

Ámbito del control

Es el espacio, actividad, proceso, función u otro aspecto que abarca el control interno.

Control interno operacional

Su propósito es operativo y se ejerce por departamentos operacionales más que por lo financiero y contable, aunque aquellos utilicen estos últimos como fuente de información.

Control interno contable

Tiene por objeto verificar la corrección y fiabilidad de la contabilidad.

Verificación interna

Está constituida por procedimientos específicos como medidas físicas, control de ingresos y control de gastos, etc. corresponde a la Dirección la implementación y mantenimiento de los sistemas de verificación interna que pueden conseguirse mediante los procedimientos contables.

Organización

Está constituida por la estructura orgánica; las líneas de autoridad, responsabilidad y coordinación; la división de labores, asignación de responsabilidad y otros aspectos.

Definición de objetivos

Son los medios de referencia que utiliza el control para evaluar la gestión institucional.

Procesos y Procedimientos

Los procesos son las diversas etapas que comprende el control. En cambio los procedimientos, son las técnicas y prácticas, que se aplican a la institución, actividades o funciones que se evalúan.

Desempeño del Personal

Comprende la captación, entrenamiento, ejecución de actividades, retribuciones por el trabajo y los resultados de sus actividades (eficiencia o deficiencia), así como la moralidad y ética que aplican.

Supervisión permanente.

Comprende el conjunto de acciones para observar, examinar, inspeccionar las actividades del personal.

Órganos de control

Vienen a ser las dependencias responsables directas del control institucional.

Dependencias de control

Están conformadas por los departamentos, secciones y/o divisiones conformantes del órgano de control.

Objetivos del control interno

- Eficiencia y eficacia de las operaciones.
- Fiabilidad de la información financiera.
- Cumplimiento de las leyes y normas que sean aplicables

Estándares de control

Según **Aldave Uriarte (2008)**, en su monografía titulada “**Casuística de Auditoría y Control Gubernamental**”; los planes son las bases frente a las cuales deben establecerse los controles, lógicamente se deduce que el primer paso en el proceso sería establecer planes. Sin embargo, puesto que estos varían en nivel de detalle y complejidad, y ya que los administradores no suelen observar todo se establecen normas especiales. Las normas son, por definición, criterios sencillos de evaluación. Son los puntos seleccionados en un programa total de planeación donde se realizan medidas de evaluación, de tal modo que puedan orientar a los administradores respecto de cómo marchan las cosas sin que estos tengan que observar cada paso en la ejecución de los planes.

Proceso de control

Son las etapas que comprende el control. Cada etapa tiene su propia metodología, sus técnicas, acciones y procedimientos. Comprende la planeación, organización dirección, coordinación e integración, ejecución e informes.

Políticas de control interno

Son las medidas, pautas, parámetros que debe seguir el personal que desarrolla las actividades de control.

Estrategias de control

Es el arte de planear, organizar, dirigir y coordinar las actividades de control en el mediano y largo plazo, con el objeto de contribuir a la optimización de la gestión.

Tácticas de control

Arte de planear, organizar, disponer, mover y emplear los procedimientos de control en el presente y en el corto plazo.

Lineamientos de control

Delineación de las actividades de control.

Métodos de control

Son los procesos y procedimientos que se siguen en las actividades de control hasta determinar los resultados positivos o negativos.

Procedimientos de control

Son las técnicas y prácticas que se aplican en las actividades de control realizadas por los órganos de control.

Instrumentos de control

Constituyen instrumentos de control, los organigramas, cronogramas de trabajo, hojas de trabajo, cédulas, libros, documentos, etc.

Herramientas de control

Están constituidas por las normas generales y específicas de la entidad.

Mecanismos de control

Son las formas de realizar el control; por ejemplo la evaluación del plan estratégico, la evaluación del presupuesto y el análisis e interpretación los estados financieros.

Técnicas de control

Vienen a ser las prácticas y pericias, dominios o destrezas en la utilización de las herramientas, mecanismos e instrumentos en las actividades de control institucional.

Acciones de control

Efecto de aplicar los procedimientos, técnicas y prácticas en una empresa. Son los procedimientos utilizados en las actividades de control de la entidad.

Riesgos de control

La identificación y el análisis de los riesgos es un proceso interactivo continuo y constituye un componente fundamental de un sistema de control interno eficaz. La dirección debe examinar detalladamente los riesgos existentes a todos los niveles y tomar las medidas oportunas y gestionarlos.

III. METODOLOGÍA

3.1 EL TIPO Y NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1 TIPO

El Trabajo de investigación será cuantitativo, porque en la recolección de datos y la presentación de los resultados se han utilizado procedimientos estadísticos e instrumentos de medición.

3.1.2 NIVEL

La Investigación será de nivel descriptivo, debido a que el trabajo solo se ha limitado a describir principales características de las variables en estudio

3.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

3.2.1 DISEÑO NO EXPERIMENTAL

Descripción de las variables en un momento dado y su estudio es de caso único del Restaurant Pollos a la Brasa la Cabaña de la ciudad de Sullana.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

La Población estará dada por la empresa: Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña en la ciudad de Sullana y la muestra estará conformada por 22 empleados del Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña.

3.4 CRITERIOS DE INCLUSIÓN

Inclusión: Empleados que laboran en el Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña

3.5 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

3.5.1 TÉCNICAS

Para el desarrollo de la presente investigación será utilizada la técnica de cuestionario a los 22 empleados del restaurant pollos a la brasa La Cabaña.

3.5.2 INSTRUMENTOS

Para el recojo de la información de la investigación será la aplicación de un cuestionario, el cual permitió recoger los datos a partir de un conjunto de preguntas.

El cuestionario consto de 11 preguntas distribuidas en:

- Ambiente de control.

- Monitoreo/Supervision

- Evaluacion de riesgos.

- Actividades de control

3.6 PRINCIPIOS ÉTICOS

Durante el desarrollo de esta tesis se ha considerado en forma estricta el cumplimiento de los principios juridicos y éticos que permiten asegurar la originalidad de la investigacion. Asimismo, se han respetado los derechos de propiedad intelectual de los libros de texto y de las fuentes electronicas consultadas, necesarias para estructurar el marco teorico. Para ello, las citas bibliográficas se han transcrito en forma “textual”, según lo mencionado por cada autor en la respectiva fuente consultada.

3.7 MATRIZ DE CONSISTENCIA EN LA INVESTIGACIÓN (CUADRO N°4)

TIPO DE INVESTIGACIÓN: DESCRIPCIÓN

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: CARACTERIZACIÓN DEL CONTROL INTERNO

TITULO DE INVESTIGACION	ENUNCIADO DEL PROBLEMA	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECIFICO	TECNICA DE RECOLECCION DE INFORMACION
Caracterización del control interno de las empresas del sector comercio del Perú: caso de la empresa restaurant pollos a la brasa la cabaña. Sullana, 2014	¿Cuál es la caracterización del control interno del Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña en la ciudad de Sullana 2014?	Describir la Caracterización del Control Interno del Restaurant Pollos a la Brasa La Cabaña en la ciudad de Sullana 2014	Describir las características del restaurant pollos a la brasa la cabaña , Sullana 2014	a través de un cuestionario realizadas a los mismo empleados del restaurant
			Describir las características de gestión del restaurant pollos a la brasa la Cabaña, Sullana 2014	
			Describir las características del control interno del restaurant pollos a la brasa la Cabaña, Sullana 2014	

Fuente: Propia

3.8 CUADRO DE OPERACIONALIDAD

ANALISIS DE OPERACIONALIDAD DE VARIABLES (CUADRO N° 5)

POSICION DE LA VARIABLE	DEFINICION	INSTRUMENTO OPERATIVO	UNIDADES OPERACIONES DE OBTENCION	DIMENSIONES DE VARIABLES	INDICADORES	ITEMS O PREGUNTAS	INDICE DE MEDICION	ESCALA DE MEDICION
Describir las características del restaurant pollos a la brasa la Cabaña	Determinación de los atributos peculiares de una persona o cosa, modo que se distinga claramente de los demás	Se empleo la escala de Bareno	Tres ítems de preguntas de complementación	Categorías	AMBIENTES DE CONTROL	Las instalaciones permiten efectuar labores de control interno	a)Si b)No	N O M I N A L
					MONITOREO/SUPERVISION	Distribución de las funciones del personal	a)si b)no	
						Se establecieron los horarios adecuados	a)si b)no	
Describir las características de la gestión del restaurant pollos a la brasa la Cabaña	Determinación de los atributos peculiares de una persona o cosa, modo que se distinga claramente de los demás	Se empleo la escala de Bareno	Tres ítems de preguntas de complementación	Categorías	EVALUACION DE RIESGOS	La distribución de la logística para la entrada y salida de productos	a)Cumple b)No cumple	
						Se evalúan las causas de perdidas, roturas y deterioros	a)si b)no	
						se verifican las existencias compradas en cuanto a dinero y numero	a)si b)no	
Describir las características del control interno del restaurant pollos a la brasa la Cabaña	Determinación de los atributos peculiares de una persona o cosa, modo que se distinga claramente de los demás	Se empleo la escala de Bareno	cinco ítems de preguntas de complementación	Categorías	ACTIVIDADES DE CONTROL	Se realiza un Inventario físico al terminar la jornada laboral	a)si b)no	
						Los productos están correctamente puestos en anaqueles y con fecha de vencimiento de menor a mayor	a)si b)no	
						Definieron y especificaron los procesos de compra	a)si b)no	
						Recepción de productos y se comprueba cumpla con las características y cantidades fijadas	a)Cumple b)No cumple	
						Usted cree que la mejora del control interno van a reducir los fraudes en la empresa	a)si b)no	

FUENTE: AUTORIA PROPIA

IV. RESULTADOS

4.1 RESULTADOS

CUESTIONARIO APLICADO A LOS EMPLEADOS DEL RESTAURANT POLLOS A LA BRASA

AMBIENTES DE CONTROL

TABLA N° 1

LAS INSTALACIONES DEL LOCAL ESTARÍAN APTAS PARA
QUE SE EFECTÚE LABORES DE CONTROL INTERNO

<u>ALTERNATIVA</u>	<u>PERSONAS</u>	<u>%</u>
SÍ	15	68,18
NO	7	31,82
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

Gráfico N° 1 : INSTALACIONES PERMITEN EFECTUAR
LABORES DE CONTROL INTERNO

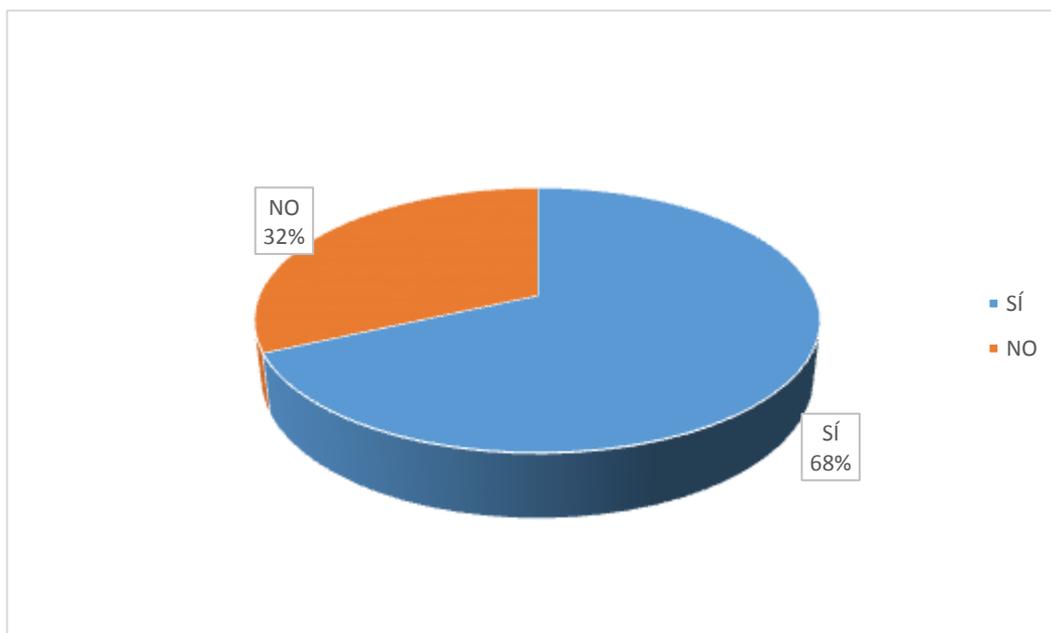


Figura 1: Instalaciones permiten efectuar labores de control interno

Elaboración: Propia

El 68.18% de las personas encuestadas contestaron que sí y el 31.82% contestaron que no permitiría efectuar labores de control interno.

MONITOREO/ SUPERVISIÓN

TABLA N° 2

DISTRIBUCIÓN DE LAS FUNCIONES DEL PERSONAL

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
SÍ	2	9,09
NO	20	90,91
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

Gráfico N° 2 : Distribución de las Funciones del personal

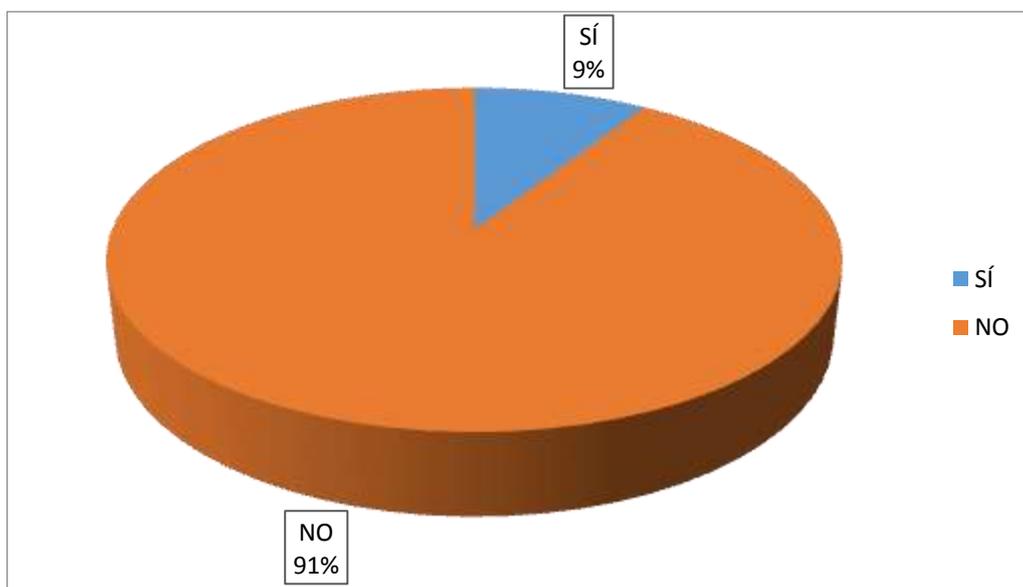


Figura 2: Distribución de las funciones del personal

Elaboración: Propia

El 9.09% de las personas encuestadas sí se distribuye bien las funciones del personal y el 90.91% no se distribuye bien las funciones del personal

TABLA N° 3

HORARIOS ADECUADOS

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
SÍ	20	90,91
NO	2	9,09
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

Grafico N° 3 : HORARIOS ADECUADOS

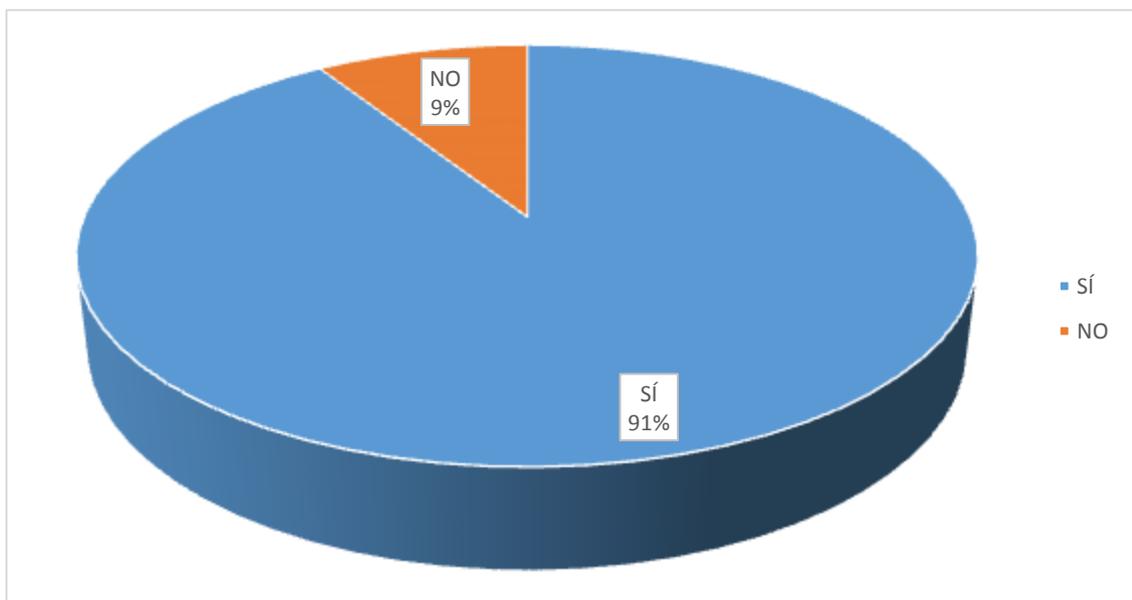


Figura 3: Horarios adecuados

Elaboración: Propia

El 90.91% de las personas encuestadas sí tienen horarios adecuados y el 9.09% no tienen horarios adecuados

EVALUACIÓN DE RIESGOS

TABLA N° 4

LA LOGÍSTICA (ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS)

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
CUMPLE	6	27,27
NO CUMPLE	16	72,73
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña
Elaboración: Propia

GRÁFICO 4: DISTRIBUCIÓN DE LOGÍSTICA

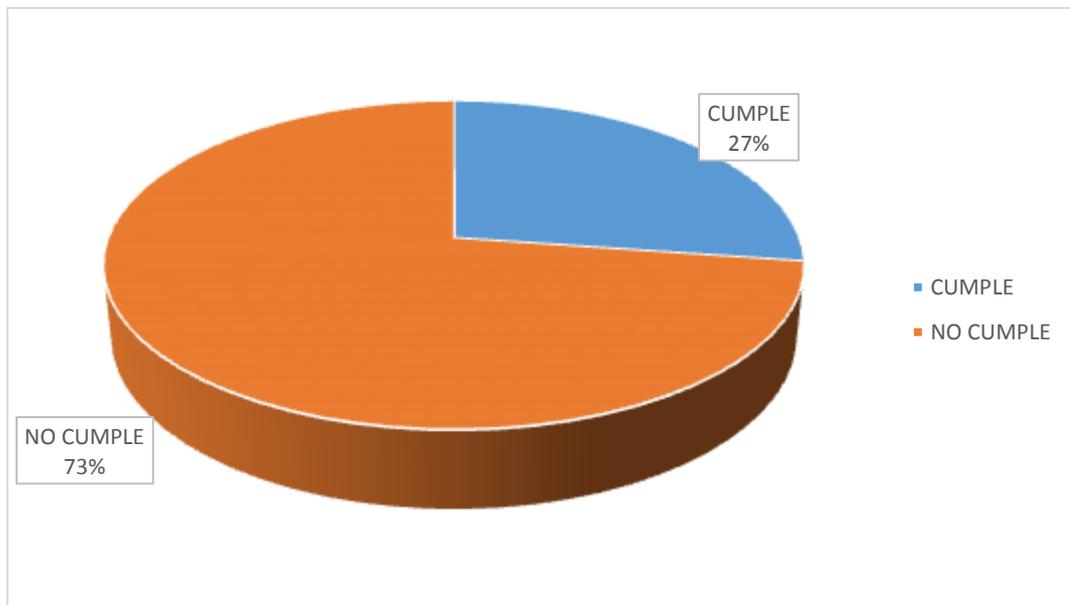


Figura 4: Distribución de la logística

Elaboración: Propia

El 27.27 % cumple con la distribución de la logística para la entrada y salida de productos y el 72.73% no cumple.

TABLA N° 5

EVALUACIÓN DE PÉRDIDAS, ROTURAS Y DETERIOROS

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
SÍ	0	0,00
NO	22	100,00
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

GRAFICO 5: EVALUACION DE PERDIDAS

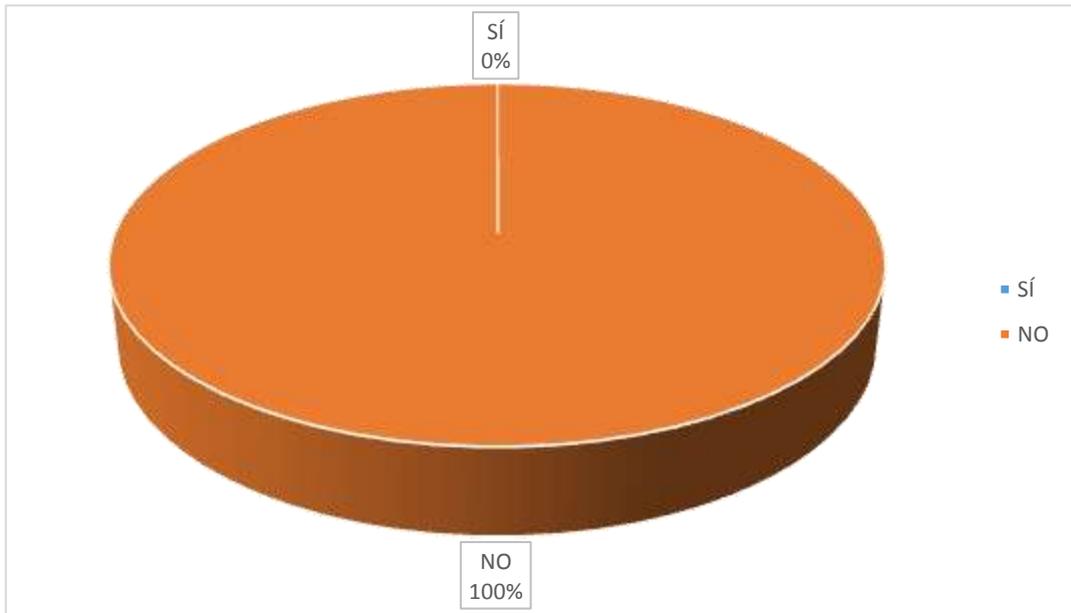


Figura 5: Evaluación de perdidas, roturas y deterioros

Elaboración: Propia

El 100% de los encuestados dicen que no se evalúan las perdidas, roturas y deterioros

TABLA N° 6

VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
SÍ	0	0,00
NO	22	100,00
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

GRÁFICO 6 : VERIFICACIÓN DE EXISTENCIAS

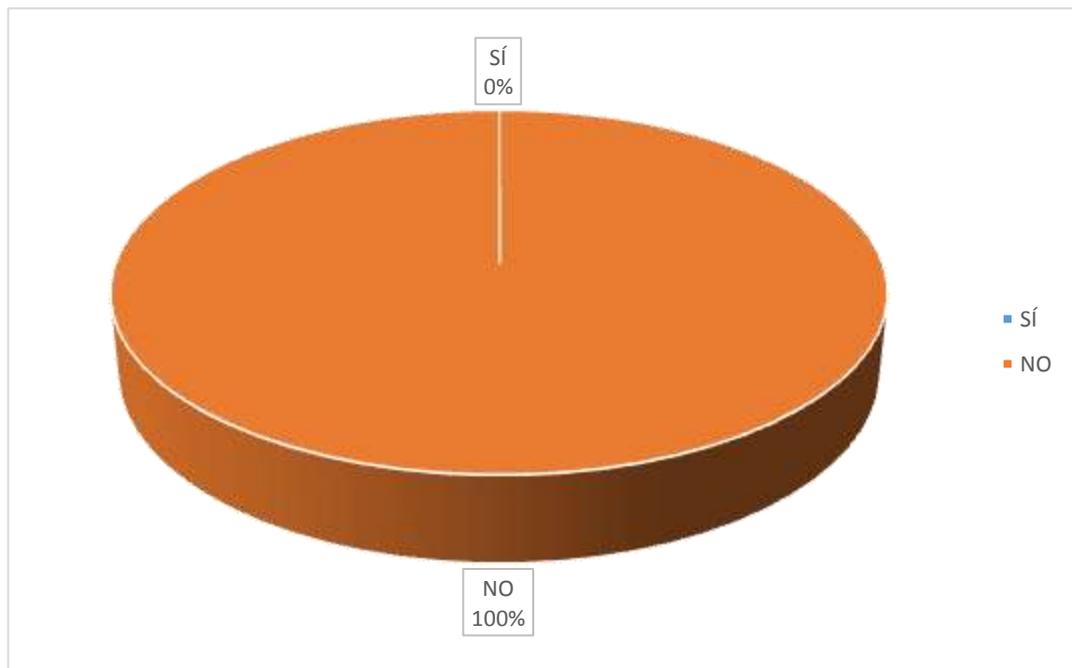


Figura 6: Verificación de existencias

Elaboración: Propia

el 100% de las personas encuestadas contestaron que no hacen una verificación de existencias

ACTIVIDADES DE CONTROL

TABLA N° 7

INVENTARIO FÍSICO

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
SÍ	0	0,00
NO	22	100,00
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

GRÁFICO 7: INVENTARIO FÍSICO

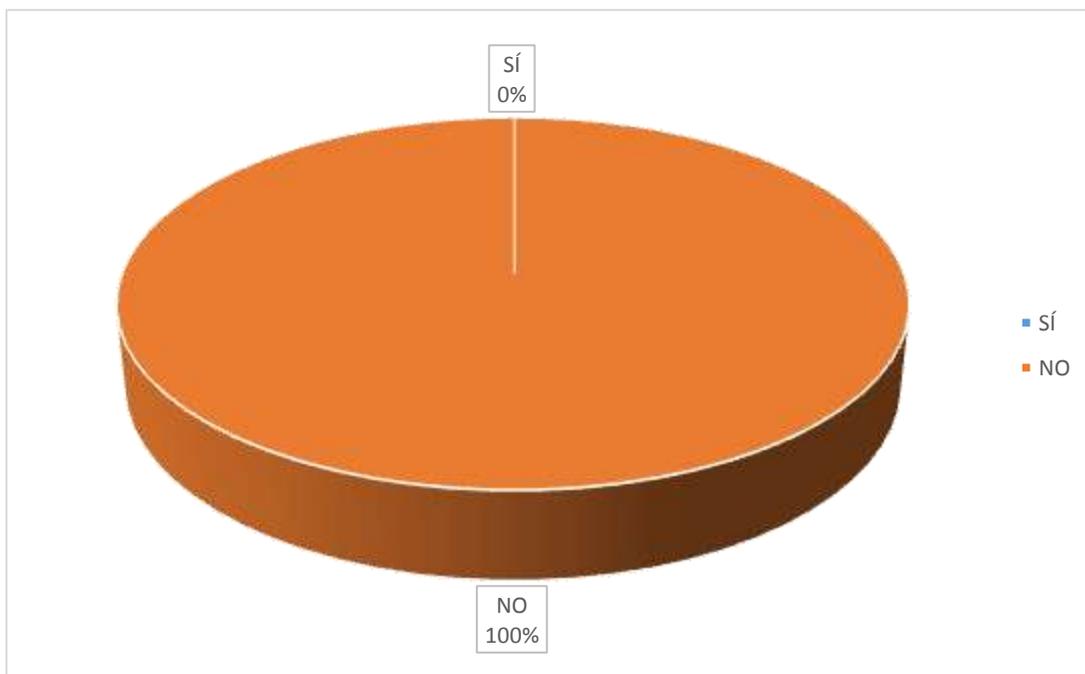


Figura 7: Inventario físico

Elaboración: Propia

EL 100% de las personas encuestadas respondieron que no hacen un inventario físico al terminar la jornada laboral.

TABLA N° 8

PRODUCTOS ORDENADOS

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
SÍ	4	18,18
NO	18	81,82
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña
Elaboración: Propia

GRÁFICO N°8: PRODUCTOS ORDENADOS

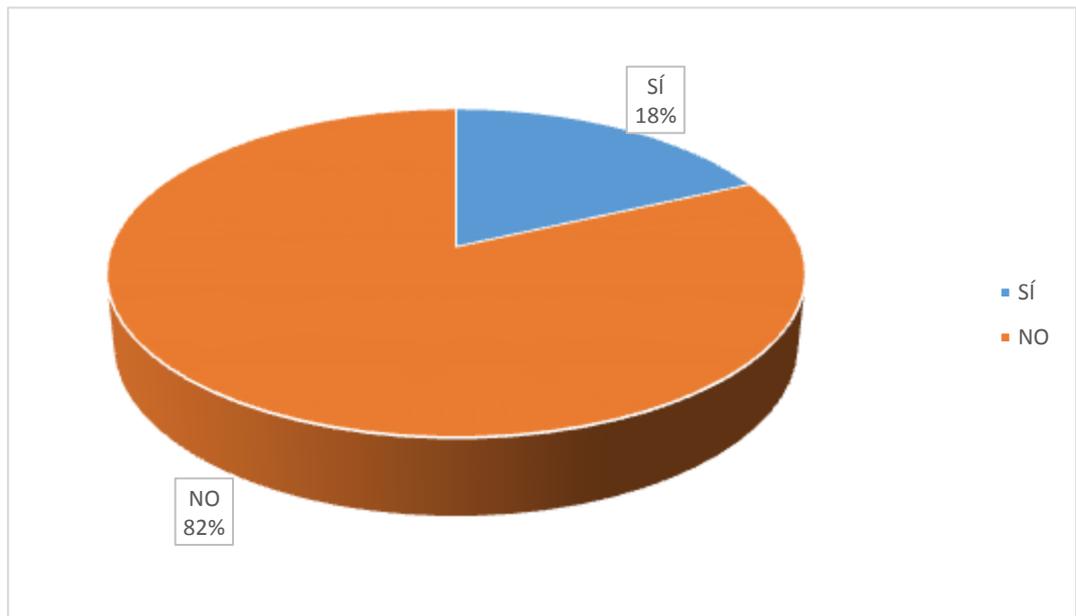


Figura 8: Ubicación de productos

Elaboración: Propia

El 18.18% de los encuestados respondieron que sí estaban los productos ordenados y el 82% de las personas encuestadas respondieron que no están los productos ordenados en los anaqueles según su fecha de vencimiento de mayor a menor.

TABLA N° 9

REALIZACIÓN DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
CUMPLE	14	63,64
NO CUMPLE	8	36,36
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

Gráfico N° 9: ESPECIFICACIONES DE COMPRA

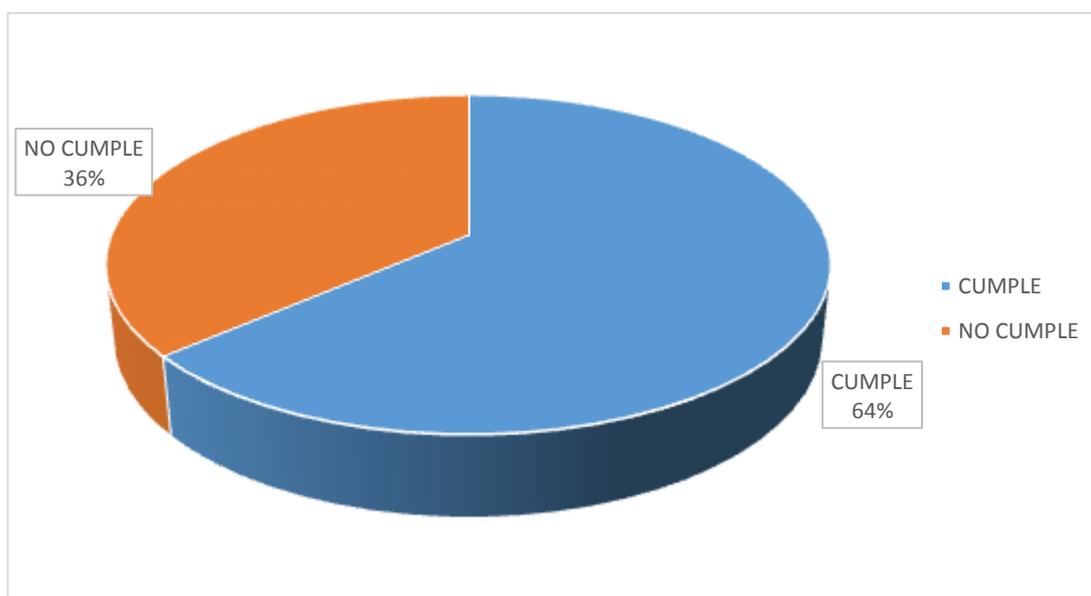


Figura 9: Especificaciones de compra

Elaboración: Propia

El 63.64% de las personas encuestadas cumple con las especificaciones de compra y el 36.36% no cumple con las especificaciones de los procesos de compra.

TABLA N° 10

RECEPCIÓN Y COMPROBACIÓN DE PRODUCTOS

ALTERNATIVA	PERSONAS	%
SÍ	3	13,64
NO	19	86,36
TOTAL	22	100,00

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

Gráfico N° 10: RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

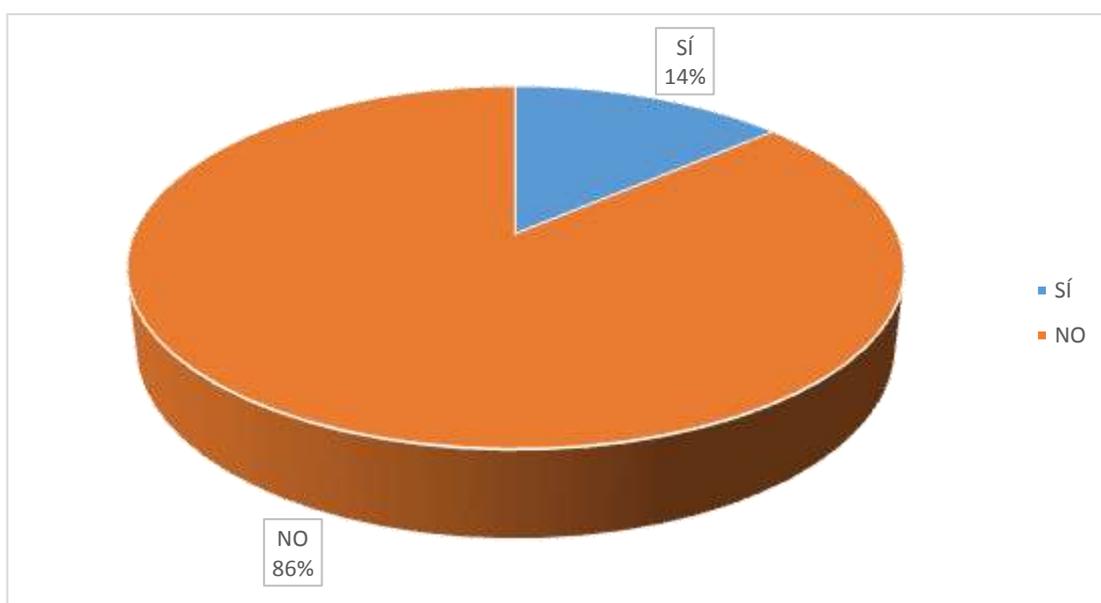


Figura 10: Especificaciones de compra

Elaboración: Propia

El 86.36% de las personas no hacen la recepción y comprobación de productos y el 13.64% sí hacen la recepción y comprobación de productos.

TABLA N° 11

MEJORA DEL CONTROL INTERNO REDUCE FRAUDES

ALTERNATIVAS	PERSONAS	%
SÍ	22	100
NO	0	0
TOTAL	22	100

Fuente: Cuestionario aplicado a los empleados del Restaurant Pollos a la brasa La Cabaña

Elaboración: Propia

Gráfico N° 11 CONTROL INTERNO REDUCE FRAUDES

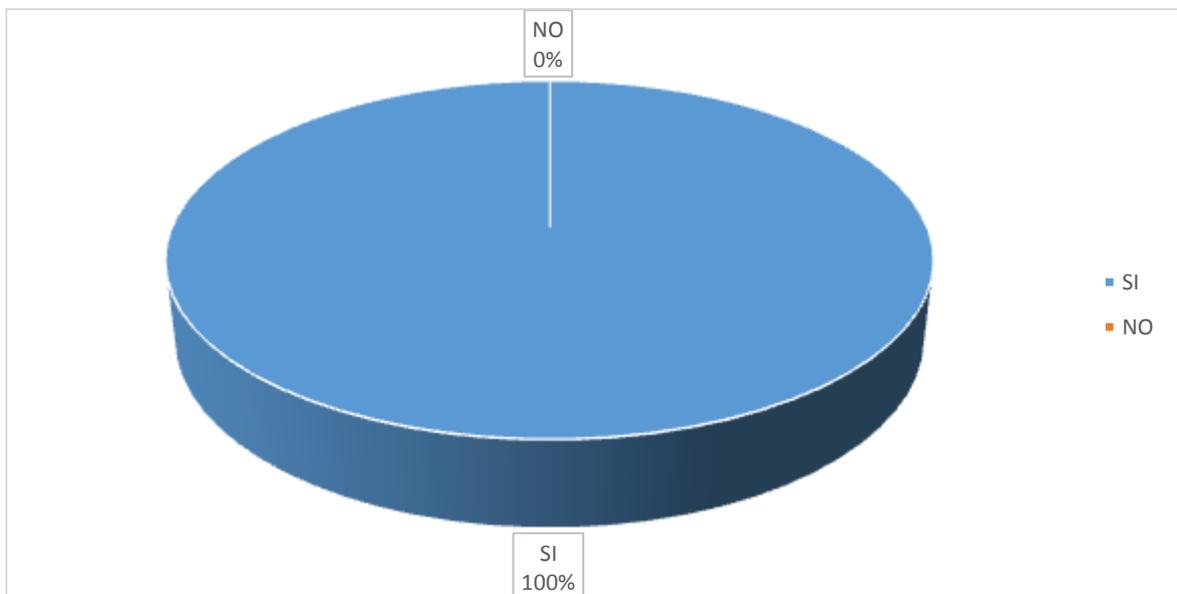


Figura 11: control interno reduce fraudes

Elaboración: Propia

El 100% de las personas encuestadas mencionaron que la mejora del control interno reduciría los fraudes en la empresa

4.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Ambientes de control

- Respecto a las instalaciones que estarían aptas para las labores de control interno, un 68.18% de los encuestados manifestaron que las instalaciones sí permitirían efectuar las labores de control interno y el 31.82% de los encuestados manifestaron que no permitirían efectuar las labores de control interno

(Ver Tabla 1)

Monitoreo / Supervisión

- Respecto a la distribución de funciones del personal , el 9.09% de las personas encuestadas manifestaron que sí hay distribución de las actividades que va a realizar cada empleado y el 90.91% de las personas encuestadas manifestaron que no existe un distribución de las funciones que va a realizar cada empleado que labora en el establecimiento y que es regida por los años que lleva laborando en la empresa, los únicos que si tienen una distribución de funciones son los maestros de cocina y los maestro en pollería.(Ver Tabla 2)
- Respecto a los horarios, el 90.91% de las personas encuestadas se sienten satisfechas con los horarios ya que existe dos turnos que se labora que es de 7 am a 3 pm y el otro turno es de 3 pm a 11 pm y que el horario es rotativo una semana de mañana y otra semana de tarde y el 9.09 % de las personas encuestadas manifestaron que no se sienten satisfechas porque no tienen un horario fijo y son variables.

(Ver Tabla 3)

Evaluación de riesgos

- Respecto a la logística de la entrada y salida de productos, el 27.27% de las personas encuestadas manifestaron que si se cumplía con la logística de entrada y salida de productos mediante un pequeño control que se lleva en el área de caja, porque la que hace caja y su asistente son encargadas del almacén a la vez y el 72.73% de las personas encuestadas manifestaron que no existía ningún control en lo que es la logística de entrada y salida de productos.

(Ver Tabla 4)

- Respecto a la evaluación de perdidas, roturas o deterioros, el 100% de las personas manifestaron que no existe ningún tipo de evaluación o control de pérdidas en lo que es insumos desde lo que es un plato de cerámica hasta lo que es un plato a la carta mal preparado, no hay ningún tipo de sanción para el personal que ocasiono ese desperfecto.

(Ver Tabla 5)

- Respecto a la verificación de existencias, el 100% de las personas encuestadas manifestaron que la dueña del restaurant solo compra al azar y por el precio que le ofrecen en su debido momento sin importar que haiga mucho stock del producto en mención.

(Ver Tabla 6)

Actividades de control

- Respecto al inventario físico, el 100% de las personas encuestadas manifestaron que no existe un inventario en físico que diga (Alegria, 2012)cuanto en stock se tiene diario de cada producto en el almacén

(Ver Tabla 7)

- Respecto a los productos ordenados, el 18.18% de las personas encuestadas manifestaron que sí existe un control de vencimiento de productos de menor a mayor y el 81.82% de las personas encuestadas manifestaron que cuando llegan productos nuevos solo lo amontonan en el almacén y cuando hay salida de producto cogen el producto al azar y que el almacén es un completo desorden.

(Ver Tabla 8)

- Respecto a la realización de especificaciones de compra, el 63.64% de los empleados encuestados manifestaron que cuando compraban los productos sí se rigen a las especificaciones de compra y el 36.36% manifestaron que no cumplen con las especificación de compra en algunos de los casos.

(Ver Tabla 9)

- Respecto a la Recepción y comprobación de productos, el 13.64% de los empleados manifestaron que a veces uno de sus nietos verificaban y recepción los productos y el 86.36% manifestaron que no existe un empleado idóneo que vele por la recepción y comprobación de los productos que vienen del camal o del mercado o por parte de la empresa de gaseosas o cerveza

(Ver Tabla 10)

- Respecto a si la mejora del control interno reduciría los fraudes, el 100% de los encuestados manifestaron que sí ayudaría mucho y reduciría los fraudes en la empresa.

(Ver Tabla 11)

V. CONCLUSIONES

5.1 CONCLUSIONES

1. Se concluye que el 90.91% de los encuestados manifestaron que no existe un manual de funciones para cada empleado.
El 90.91% de los encuestados están satisfechos de sus horarios que son rotativos y de 8 horas cada uno.
2. Se concluye que el 72.73% de los encuestados manifestaron que no realizan control alguno en la logística para la entrada y salida de productos.
El 100% de los encuestados manifestaron que no se evalúan las pérdidas, roturas y deterioros de los insumos.
El 100% de los encuestados menciona que no se realiza verificación de existencias.
3. Se concluye que el 100% de los encuestados manifestaron que no se realiza inventario físico de los productos.
El 81.82% de los encuestados manifestaron que no tienen los productos ordenados de acuerdo a su vencimiento de mayor a menor.
El 100% de los encuestados manifestaron que un mejoramiento de control interno reduciría los fraudes.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AICPA, I. a. (1949). *Primera definición de control interno*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos59/evolucion-control-interno/evolucion-control-interno2.shtml#ixzz39Chzvps>
- Alburqueque Palacios, C. W. (2014). *Análisis de la aplicación del control interno en el área de abastecimientos de la municipalidad distrital de Bellavista, Sullana*. Sullana.
- Aldave Uriarte, J. y. (Julio de 2008). *Casística de Auditoría y control gubernamental*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos101/control-interno-eficaz-gobiernos-locales-region-ancash-peru/control-interno-eficaz-gobiernos-locales-region-ancash-peru3.shtml#ixzz3AX6NbUJY>
- Alegria, Z. (2012). *Evaluación del sistema de control interno del área de abastecimiento para detectar riesgos operativos en la municipalidad distrital de pomalca*. Chiclayo.
- Ballao Horna, M. (mayo de 2009). *Genesis de control interno en contribuciones a la economía*. Obtenido de <http://www.eumed.net/ce/2009a/mbh3.htm>
- Correa, P. y. (2006). *Diseño de un sistema de control interno para la propiedad planta y equipo de la empresa industria de Restaurantes de Comida Limitada (I.R.C.C Limitada)*.
- Cueto, G. (2006). *Catastrofes financieras y el riesgo como insumo*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos94/estudio-teorico-administracion-riesgos-comerciales/estudio-teorico-administracion-riesgos-comerciales3.shtml>
- FERCHERNADEZ, R. (mayo de 2011). *Características de control interno*. Obtenido de Universidad de Holanda: <http://www.buenastareas.com/ensayos/caracter%20adsticas-del-control-interno/2251533>
- Guarda, N. (09 de junio de 2010). *Control Interno Administrativo*. Obtenido de Universidad de Guajira : http://www.laguajira.gov.co/web/index.php?option=com_content&view=article&id=231&Itemid=98
- Gutierrez, H. C. (2013). *Implementación de un Sistema de Control Interno Operativo en los Almacenes, Para mejorar la Gestión de Inventarios de la Constructora A&A SAC*. Trujillo.
- Ladino, E. (12 de marzo de 2009). *monografias*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos12/comcoso/comcoso.shtml>
- Leidisara, M. C. (2005). *www.monografias.com*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos12/artiun/artiun.shtml>
- Medina, E. (citado 28 de diciembre 2012 de 2006). *Definiciones de Control interno*. Obtenido de Universidad Mayor de San Marcos : <http://www.sincelejo-sucree.gov.com/apc-aa->
- Menendez, E. (setiembre de 2003). *Componentes del control interno*. Obtenido de Universidad nacional Federico Villareal: <http://fccea.unicauca.edu.co/old/tgarf/tgarfse88.html>
- Meneses, L. (2010). *Diseño de un Sistema de Control Interno de Inventarios en la Ferretería Lozada*.
- Miranda, A. D. (1982). *Auditoría de las Empresas socialistas tomo 1*. Cuba: Combinado Poligráfico Juan Marinello Capito 5, Pag 165.
- MIRANDA, T. (01 de julio de 2005). *Principios que rigen el control interno*. Obtenido de universidad federico villareal: <http://www.cubaindustria.cu/contadoronline/control%20interno/principios%20control%20interno.html>

- Murillo, J. (2007). *Control interno definiciones Basicas*. Obtenido de Universidad de Argentina: <http://www.dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/428/1/82t0051%282%29.pdf>
- Navarro Navarro, G. F. (2014). *Diseño de un sistema de control interno para el area de almaen de la empresa Distribuidora Jocerca srl*. Sullana.
- Ortega, D. (08 de Noviembre de 2006). *Control Interno*. Obtenido de Universidad de Francia: http://www.es.wikipedia.org/wiki/control_interno
- Palomeque, G. N. (2012). *Propuesta del diseño de un manual de control interno administrativo y contable para el area de contabilidad*.
- Peña Apolo, c. (2014). *Diseño de un Sistema de control interno para el area de compras y ventas del restaurante Tonderos restobar*. sullana.
- Perez, Z. (2013). *Influencia de la Implementación de un Sistema de Control Interno en el Area de Almacen de las empresas Comerciales del Perú*.
- Ponjuán. (1999). *Introduccion de las técnicas gerenciales en la practica de las organizaciones de información*. Obtenido de <http://www.congreso-info.cu/Userfiles/File/Info/Info97/Ponencias/187.pdf>
- Rosas. (29 de Junio de 2009). *Control interno, Antecedentes y Evolucion*. Obtenido de Universidad Nacional de Trujillo: <http://www.emagister.com/curso-auditoria-administracion-publica-control-interno/control-interno-antecedentes-evolucion-1-2>
- Rosas, Y. (29 de junio de 2009). *Control interno, Importancia, limitaciones, posibilidades y clasificacion*. Obtenido de Universidad de España: <http://www.emagister.com/curso-auditoria-administracion-publica-control-interno-importancia-limitaciones-posibilidades-clasificiacion>
- Rosnay, J. (2005). *Sistema de control*. Obtenido de Definicion de sistema: <http://www.monografias.com/trabajos14/controlgestion/controlgestion.shtml>
- Sanchez, P. (08 de Setiembre de 2005). *Principios Basicos de Control Interno* . Obtenido de Universidad Nacional del Centro : <http://www.es.scrib.com/doc/51240428/Principios-de-control-interno>
- Sanchez, R. (citado 28 diciembre 2012 de 2008). *control interno* . Obtenido de Universidad Nacional de Piura : http://www.tuobra.unam.mx/publicadas/040115082454-2_2_.html
- speklê. (2001). dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2234297.pdf.
- Torres, M. (2007). *Concepto de Control Interno* . Obtenido de Universidad de Chile: <http://www.fccea.unicauca.edu.co/old/tgarf/tgarfse83.html>
- Vasquez, M. (29 de junio de 2009). *Definicion y objetivos de control interno*. Obtenido de Universidad de España: <http://www.granada.gob.ni/mi-alcaldia/ntci/concepto-de-control-interno/>

CUESTIONARIO

.- Ambientes de control

1. Dentro de la pollería, los ambientes permite que se efectuó los labores de control interno

- Sí
- No

.-Monitoreo/Supervisión

2. Se distribuyeron las funciones adecuadamente.

- Si
- No

3. Se establecieron los horarios adecuados.

- Sí
- No

.-Evaluación de riesgos

4. La distribución de la logística para la entrada y salida de productos

- Cumple
- No cumple

5. Se evalúan las causas de pérdidas, roturas y deterioros.

- Sí
- No

6. Se verifican las existencias compradas en cuanto a dinero y numero

- Sí
- No

7. Se realiza un inventario físico al terminar la jornada laboral

- Sí
- No

8. Los productos están correctamente puestos en anaqueles y con fecha de vencimiento de menor a mayor

- Sí
- No

.-Actividades de control

9. Se definieron y especificaron los procesos de compra.

- Cumple
- No cumple

10. Se reciben los productos y se comprueba cumpla con las características y cantidades fijadas.

- Sí
- No

11. Usted cree que la mejora del control interno van a reducir los fraudes en la empresa

- Sí
- No

Presupuesto

(Expresado en Soles)

DESCRIPCIÓN	SUB TOTAL	TOTAL
BIENES		S/. 10.00
Útiles de escritorio	S/. 10.00	
SERVICIOS		S/. 265.10
1.pasajes,viaticos	S/. 50.00	
2.estudios de investigación	S/. 25.00	
3.movilidad local	S/. 15.00	
4.impresion	S/. 46.50	
5.empastado (estimado)	S/. 100.00	
6.copias	S/.18.60	
7.otros	S/. 10.00	
TOTAL		S/. 275.10

Fuente: Propia

Cronograma de actividades

N°	ACTIVIDAD	AÑO 2014											
		SEMANAS											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Titulo de investigación	X											
2	Planteamiento del problema		X										
3	Recopilación de materiales bibliográficos			X									
4	Selección de material bibliográficos				X								
5	Metodología de investigación					X							
6	Técnicas e instrumentos para la recolección de datos						X						
7	Aplicación del instrumento							X					
8	Técnicas para el procesamiento de la información								X				
9	Análisis e interpretación de resultados obtenidos									X			
10	Revisión final del proyecto										X		
11	Redacción del informe de investigación											X	
12	Sustentación												X

Fuente y financiamiento de recursos propia