



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN EL ÁREA
DE ALMACÉN DE LAS PANADERÍAS EN EL PERÚ.**

**CASO: PANADERIA NEGOCIACIONES MABILPA SRL
PIURA, 2016.**

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

AUTORA

BACH. CINTHIA JANETH TABOADA NAVARRO

ASESORA

MGTR. MARIA FANY MARTÍNEZ ORDINOLA

PIURA – PERÚ

2017

**LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN EL
ÁREA DE ALMACÉN DE LAS PANADERÍAS EN EL
PERÚ.**

**CASO: PANADERIA NEGOCIACIONES MABILPA
SRL PIURA, 2016.**

JURADO EVALUADOR DE TESIS Y ASESOR

Dr. Víctor Manuel Landa Machero
Presidente

Mgr. Donald Errol Savitzky Mendoza
Secretario

Dr. Víctor Manuel Ulloque Carrillo
Miembro

Mgr. María Fany Martínez Ordinola
Asesora

AGRADECIMIENTO

A Dios

Por haberme guiado a lo largo de mi carrera y ser quien me dio la fortaleza y paciencia necesaria para seguir adelante.

A mis padres

Por el apoyo incondicional que me han brindado durante todo este tiempo en mi carrera

A mi Asesora de tesis Fany Martínez

Quien con su conocimiento, experiencia y paciencia, logró encaminarme hacia la investigación y concluir con éxito mi Tesis.

DEDICATORIA

A mi Familia

Con mucho amor y cariño le dedico todo mi esfuerzo en la realización de esta tesis, por estar conmigo en cada paso que doy y dándome aliento para continuar.

A mi Amiga Silvia Cherre L.

Por su gran apoyo incondicional y motivación de que este sueño sea hoy una realidad.

A Dios

Por haberme dado la FUERZA y PACIENCIA necesaria para lograr mis objetivos y por haber puesto en mí camino aquellas personas que han sido un soporte durante este periodo de estudio.

A Uladech Católica

Por la oportunidad que me brindo de Crecer y convertirme en una profesional.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo general: Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de la Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016. La investigación fue cualitativa, se ha desarrollado usando metodología de diseño no experimental, descriptivo, bibliográfico, documental y de caso. Se aplicó la técnica de la encuesta, entrevista, y observación directa. Para el recojo de información se hizo uso de la revisión bibliográfica y documental, como instrumento de recolección de información se utilizó un cuestionario pre estructurado con preguntas relacionadas a la investigación, el cual fue aplicado al jefe de almacén de la empresas en estudio, obteniendo como principales resultados: Panadería Negociaciones Mabilpa SRL cuenta con mecanismos de control interno, adecuados para su almacén, registrando y controlando los ingresos y salidas de insumos de panadería, a través de un sistema de almacén computarizado, que le permite extraer información referente a los saldos de cada insumo, además informa sobre los márgenes de seguridad de las existencias que le permiten continuar sus actividades con normalidad.

Palabras clave: Control interno, almacén, panaderías.

ABSTRACT

The general objective of the research was to: Determine and describe internal control mechanisms in the warehouse area of bakeries in Peru and the Bakery Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016. The research was qualitative, developed using non-design methodology experimental, descriptive, bibliographic, documentary and case study. The technique of the survey, interview, and direct observation were applied. In order to gather information, a bibliographical and documentary review was used as a tool for collecting information. A pre-structured questionnaire was used with questions related to the research, which was applied to the warehouse manager of the companies under study. Main results: Bakery Negotiations Mabilpa SRL has internal control mechanisms, adequate for its warehouse, recording and controlling the incomes and outputs of bakery inputs, through a computerized warehouse system, which allows you to extract information regarding the balances of each in addition, informs about the security margins of the stocks that allow him to continue his activities with normality.

Key words: Internal control, warehouse, bakeries.

CONTENIDO

Título.....	ii
Jurado Evaluador De Tesis Y Asesor	iii
Agradecimiento.....	iv
Dedicatoria.....	v
Resumen.....	vi
Abstract.....	vii
Contenido.....	viii
Índice De Cuadros.....	ix
I. Introducción	1
II. Revisión De Literatura	4
2.1 Antecedentes	4
2.1.1 Internacionales.....	4
2.1.2 Nacionales.....	7
2.1.3 Regionales.....	9
2.2 Bases Teóricas.....	12
2.2.1 Control interno	12
2.2.1.1 El control interno en el almacén	12
2.2.1.2 Componentes de Control interno	13
2.2.1.3 Fases de Control interno	14
2.2.1.4 Principios de Control interno	14
2.2.1.5 Normas de Control interno.....	17
2.2.2 Caso en estudio	19
2.2.2.1 Breve reseña histórica	19
2.2.2.2 Misión	20
2.2.2.3 Visión	20
2.2.2.4 Objetivo General	20
2.2.2.5 Organización estructural (Organigrama)	21
2.2.2.6 Manual De Organización Funciones Empresa Negociaciones Mabilpa S.R.L....	22
2.3 Marco Conceptual.....	28
2.3.1 Control interno (Variable en estudio).....	28
2.3.2 Almacén	29
2.3.3 Panaderías	30
III. Hipótesis	31
IV. Metodología	32
4.1 Diseño de la investigación	32
4.2 Población y muestra:.....	32
4.3 Definición y operacionalización de variables e indicadores.....	32
4.4 Técnicas e instrumentos	32
4.5 Plan de análisis.....	32
4.6 Matriz de consistencia.....	33
4.7 Principios éticos.....	34
V. Resultados	36
5.1 Resultados	36
5.2 Análisis de los Resultados.....	44
VI. Conclusiones.....	49
VII. Recomendaciones	54
Aspectos complementarios	55
Referencias bibliográficas.....	55
Anexos	59

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Objetivo específico 1.....	35
Cuadro 2: Objetivo específico 2.....	37
Cuadro 3: Objetivo específico 3.....	40

I.Introducción

En la actualidad las empresas de panaderías poseen dificultades en su control de inventarios y con sus insumos de producción, debido a un mal manejo de sistema y políticas de control, no contar con las herramientas como un kardex de entradas y salidas diarias, la falta de coordinación a tiempo en sus pedidos de insumos con sus proveedores, la entrega de los insumos al área de producción, entre otros.

Los inventarios son una parte cuantiosa de los activos y deben ser administrados con herramientas objetivas que permitan contar con los suministros necesarios en tiempo y forma evitando los desperdicios y la caducidad de los insumos.

Nos permitirá identificar las características y tener ideas mucho más acertadas de cómo opera el manejo y control del almacén, los cuales estos recursos son de gran importancia para todas las organizaciones, ya que facilita la utilización de los activos de la empresa de forma eficiente y eficaz.

Es importante que el gerente ponga principal énfasis en el control de inventarios para evitar el extravío de mercadería y el descontrol en los almacenes, lo que permitirá que la panadería cuente con una información exacta y precisa en cualquier momento y lugar de la cantidad real en inventario. **(Moreno & Cadena, 2010)**

Dentro del sub-proceso de gestión de inventarios de materias primas, éste inicia cuando se reciben los materiales de los proveedores, una vez que el material ha sido liberado para ser ingresado al almacén (habiendo pasado los controles de aseguramiento de calidad), pasa a ocupar un espacio definido en las instalaciones del almacén, debidamente codificado. **(Chávez, 2013).**

Las empresas en estos tiempos modernos, están acondicionándose para ser competitivas, eficientes y abiertas a cambios que ayuden a optimizar los sistemas de gestión

(almacenamiento, inventarios, etc.), ya que es vital para el buen funcionamiento de los almacenes a corto, mediano y largo plazo. **(Castillo, 2014).**

EL almacenamiento, es el adecuado manejo de los productos o materiales de empaque, control de inventario, limpieza y orden, minimizar daños y deterioro. **(Jiménez ,2007)**

Y ha visto de esto por su gran importancia en el mercado podemos rescatar que muchas de ellas prevalecen de distintos problemas en su administración y control de almacenes. Por el cual este proyecto busca dar soluciones, obteniendo un mejor manejo de mejoramiento y crecimiento de las panificadoras. **(Tovar ,2014)**

Por lo anteriormente explicado la investigación se formula a través del siguiente enunciado: ¿Cuáles son los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de la Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016?

Teniendo como objetivo general: Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de la Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.

Y como objetivos específicos:

1. Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú.
2. Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de la Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.
3. Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de la Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.

Finalmente la investigación se justifica

Desde el punto de Teórico: Este proyecto se enfocará en estudiar el área de los almacenes de las panaderías de Piura, para profundizar los conocimientos de forma teóricos y prácticos con la finalidad de ofrecer nuevas probabilidades ante la sociedad.

Además espero satisfacer a nivel personal como es la oportunidad de poner en práctica cada uno de los aspectos que se aprenderás en el transcurso de este proyecto.

Desde el punto de vista práctico: Desde el punto de vista esta investigación aplicara nuevas estrategias para las panaderías de Piura con la finalidad que las empresas obtengan un crecimiento económico, ya que hoy en día existen muchas organizaciones que no cumplen con sus metas planteadas, los cuales ellos mismos se ven perjudicados en no seguir surgiendo ante la sociedad.

Desde el punto de vista académico:

La presente investigación conducirá a resultados que puedan ser compartidos con aquellos investigadores interesados en los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías de Piura, lo cual permitirá incrementar así mi intelecto, dándome la oportunidad de analizar las mejores estrategias y proporcionarle como una fuente de información, de tal manera que se pueda obtener, mejorar y reforzar dicho conocimiento.

II. Revisión De Literatura

2.1 Antecedentes

2.1.1 Internacionales.

En esta investigación se entiende por antecedentes internacionales, a todo trabajo de investigación hecho por otros investigadores en cualquier parte del mundo, menos Perú; que hayan utilizado las mismas variables y unidades de análisis de esta investigación.

Moreno & Cadena (2010) en su tesis titulada “*Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería La Catedral*”, determinó que es importante que el gerente ponga principal énfasis en el control de inventarios para evitar el extravío de mercadería y el descontrol en los almacenes, lo que permitirá que la panadería cuente con una información exacta y precisa en cualquier momento y lugar de la cantidad real en inventario. Se recomienda al departamento de contabilidad la utilización permanente de los documentos contables utilizados en la presente investigación, con la finalidad de conocer los gastos y costos incurridos en la materia prima, mano de obra y Costos indirectos de fabricación utilizados en cada proceso producto.

Yoc (2013) en su tesis titulada “*Diseño de un sistema estándar en una empresa Industrial Productora de Pasteles*”, determino que la responsabilidad del encargado de bodega el almacenamiento, protección y salida de materiales, por lo que a continuación se detallan algunos aspectos importantes para el control:

- Recibir el formato de requisición de materiales elaborado por el jefe de producción, de acuerdo a la producción programada y con base a recetas previamente autorizadas.
- Enviar a producción los materiales, adjunto al formulario original de requisición
- Registrar las entradas y salidas de materiales en el kardex de acuerdo al método de valuación establecido y operar el centro de costo correspondiente para identificar que material se utilizó en cada orden de producción.

-Preparar las requisiciones de compras con base a las existencias de máximos y mínimos de materiales. Es importante que la requisición de materiales sea verificada por el encargado de los centros productivos que reciben el material y firmarla, luego regresarla al encargado de bodega para su archivo. También indicó que las cantidades mínimas y máximas de existencias y puntos de compras con los cuales deberá trabajar la empresa; señalar la localización de los almacenes de las materias primas de acuerdo con la distribución de la planta y su utilización; fijar las rutinas de adquisición de las materias primas, y determinar las fuentes de abastecimientos, precios, transportes, seguros, aranceles. En los casos de mercancías de importación; considerar los descuentos por compra de cantidad, en las mejores condiciones que sea posible obtener.

Espinal (2011) en su tesis titulada *“Plan de negocio para la instalación de una Fábrica Industrial de Pan en la ciudad de la Paz”*, nos da a conocer el Proceso del pedido es una actividad que la realiza la sección de logística quien coordina con precisión los movimientos de mercadería y asegura la calidad de los productos cumpliendo estrictos requisitos de buena práctica de almacenamiento y distribución respetando la rotación del stock. El proceso es simple pero supervisado bajo estrictos estándares de control de calidad por tratarse de productos perecibles y orientados a la producción de alimentos de primera necesidad, estos estándares de calidad deben ser cumplidos por el proveedor caso contrario serán devueltos y/o cambiados, así mismo dicha materia prima termina siendo almacenada en las bodegas de la empresa. Posteriormente se pasa a través de un proceso de operaciones donde se procede a la elaboración del producto obteniendo ya sea los panes cocidos y/o pre cocidos dependiendo del punto de venta al cual vaya a ir tiendas propias o tiendas de barrio y finalmente continua hasta la logística de salida donde se almacenan los productos.

Rojas (2014) en su plan de negocios "*Panadería Gourmet: buena miga*" parte: *estratégico y de mercados*, nos da a conocer que La industria panadera en Chile está compuesta principalmente de Pymes, que corresponden a negocios familiares con más de 10 años de experiencia, quienes generalmente elaboran los productos que comercializan, y donde existe personal de baja calificación. A esto se le suma la irrupción de grandes supermercados, tiendas de conveniencia y pequeños almacenes que ofrecen productos de la industria panadera, También se da a conocer que el estrip center es un almacén del barrio, por lo que están ubicados en zonas residenciales de alto poder adquisitivo, donde éste busca efectuar la mayor cantidad de trámites en el menor tiempo posible. La industria de productos de pan a granel, tiene pocos costos de almacenaje, dado a su formato de corto tiempo de venta y producción.

2.1.2 Nacionales

En esta investigación se entiende por antecedentes nacionales, a todo trabajo de investigación hecho por otros investigadores en cualquier parte del Perú, menos en la ciudad de Piura; que hayan utilizado las mismas variables y unidades de análisis de esta investigación.

Viera (2016) en su tesis titulada “*El financiamiento en las micro y pequeñas empresas del sector industria – rubro Panaderías, del distrito de san Vicente, provincia de Cañete, departamento de Lima, período 2015*”, nos da a conocer que la cadena de valor del pan, al intervenir en ella tres sectores productivos diferentes e independientes, deberá reflejarse el proceso de conexión entre estos sectores, así como la secuencia de actividades, precios y costes en cada proceso. Además, el comienzo de la cadena de valor global del pan coincidirá con la actividad de producción industrial de la materia prima básica de todo el proceso global de fabricación del pan (la harina).

Actividades fase de producción:

- Aprovisionamiento, recepción, limpieza y almacenamiento de trigo.
- Molienda y almacenamiento de harina.
- Acondicionado y expedición de harina.
- Logística de la harina hasta fábricas de pan o de masas congeladas.

Actividades fase de transformación:

- Aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de harina y de otros componentes del producto final.
- Preparación de la masa y fermentación.
- Corte, cocción y enfriado del pan (línea de panificación convencional).
- Pre cocción y congelación (línea de masas congeladas).
- Logística del producto terminado (ya sea pan del día, ya sea pan pre cocido congelado).

Actividades fase venta de producto final:

-En el caso de despacho convencional, venta del pan.

-En el caso de punto caliente, horneado y venta del pan.

Alva (2016) en su tesis titulada “*caracterización del financiamiento y rentabilidad en la micro y pequeña empresa del sector industria rubro elaboración de productos de panaderías del distrito de nuevo Chimbote, 2014*”, determino que los recibos de almacenamiento (Almacenamiento rural), representa otra forma de usar el inventario como garantía colateral. Consiste en un convenio en virtud del cual el empleador recurre a una tercera persona para que ejerza el control sobre el inventario.

Para llevar a cabo los elementos esenciales de un almacén como el Control físico del inventario, Supervisión del almacén.

Sone (2015) en su tesis titulada “*Implementación de un sistema de información de logística para la gestión de insumos y productos en una empresa del rubro de Panadería y Pastelería*”, nos manifestó que el área de procedimiento de almacén e es el espacio físico donde Controlan los ingresos y salidas de los insumos y/o productos y también vigilan la disponibilidad real de los insumos para evitar quedarse sin el stock mínimo lo cual tiene como funciones principales Mantener los insumos y productos en buen estado

Actualmente, el proceso del área de Almacén de la empresa se maneja de la siguiente manera:

-Ingresos: Cuando los productos terminados se encuentran listos para su venta, no se realiza el registro de la cantidad de los mismos. El mismo caso, sucede cuando se adquieren los nuevos insumos.

-Salidas: Si se requiere de algún insumo para la preparación de los productos, se retira del almacén sin registrar dicha salida; por otro lado, si el insumo requerido no se encuentra en almacén, se realiza un pedido al administrador para la compra del mismo.

Boletín empresarial (2013) Las empresas industriales que operan en el Perú han disminuido sus niveles de inventarios para reducir costos y mejorar sus estados financieros, en un contexto de recesión externa y demanda local aún fuerte, según ejecutivos del sector.

Esto se observa tanto en los rubros de consumo masivo como en insumos de la industria lo cual Rafael Arosemena, gerente general de Intradevco Industrial indico que la tendencia de las empresas es a reducir cada vez más los costos de producción. En ese sentido, tratamos de que el nivel del inventario sea lo más racional posible, porque la materia prima o la mercadería paralizada genera costos.

2.1.3 Regionales

En esta investigación se entiende por antecedentes locales, a todo trabajo de investigación hecho por otros investigadores en la región y ciudad de Piura; que hayan utilizado las mismas variables y unidades de análisis de esta investigación.

Mauricio (2016) en su tesis titulada *“Análisis, diseño e. Implementación de un sistema de logística para la panadería "dos estrellas" aplicando tecnologías de información”*, nos informa que la finalidad principal de la gestión y control del inventario es determinar el nivel de existencias adecuado para minimizar las roturas de stocks y poder atender en todo momento a la demanda. Las roturas de stocks ocasionan pérdidas de beneficios, por las ventas que dejan de realizarse, o por la reducción en los márgenes de beneficio, ya que el producto suministrado ha tenido que obtenerse de forma urgente y con un coste adicional.

El almacenamiento comporta las decisiones asociadas tales como la determinación del espacio requerido, el diseño y la configuración de los almacenes y la disposición de los productos en su interior. La gestión de la información abarca la recorrida, el almacenamiento, el tratamiento y el análisis de los datos necesarios para desarrollar la planificación y el control, lo cual da soporte a todo el sistema logístico.

Garcés (2006) en su tesis titulada *“Formulación de un sistema de costos basados en actividades para una Industria Panificadora”*, nos manifiesta que existe un control documentado de entradas y salidas de materias primas, si bien es cierto el dueño vigila todos los productos y también en el maestro, origina deficiencias en el manejo del almacén para obtener productos si un control respectivo. Falta de verificación del ingreso de las materias primas o materiales del almacén, por lo tanto no tiene al día el kardex de los diferentes bienes depositados en el almacén general. Un aspecto importante de un control de costos es obtener una producción de calidad con el mínimo de dificultades posibles para que al mismo tiempo, se pueda ofrecer al público el precio más bajo. Los costos nos interesan cuando están relacionados directamente con la productividad de la empresa. Es decir, nos interesa particularmente en el análisis de las relaciones entre los costos, los volúmenes de producción y las utilidades.

Cumpa (2012) en su tesis titulada *“Mejora de la producción, almacenaje y distribución de una panificadora usando métodos operativos”*, nos manifestó que para la mejora del proceso de almacenamiento se busca gastar lo necesario, para esto se sugiere llevar un control efectivo y estricto, principalmente, sobre los productos de mayor costo. Viéndolo de esta manera, los materiales deben clasificarse en grupos de modo que se conozcan los que requieren un control estricto y los que pueden verificarse simplemente cada cierto tiempo (periódicamente). Llevando un control de almacén eficiente, los encargados de las compras podrán realizar los pedidos en el momento indicado y así se logrará satisfacer las necesidades de los productores de modo que cuando ellos lo soliciten podrán disponer de los insumos requeridos para la producción. Un aspecto importante para el análisis y la administración de un inventario es determinar qué artículos representan la mayor parte del valor del mismo, midiéndose su uso en dinero, y si justifican su consecuente inmovilización monetaria.

Samillán (2006) en su tesis titulada “*Mejoras en la gestión de compras, inventarios y almacenes de una pequeña empresa*”, indicó que no existe un control selectivo de existencias en el almacén: a todos se les otorga el mismo grado de revisión. Esto trae como consecuencia que el administrador dedique a realizar el control de inventarios la mayor parte de su tiempo. Además, debido a que el conteo se hace manualmente, se cometen errores en la cantidad de los artículos, lo que ocasiona efectuar el conteo por segunda vez para encontrar el número real de productos.

- No conocen el concepto de la cantidad económica de fabricación.
- Respecto al control de inventarios de materia prima, se realiza de manera visual por parte de los dueños y cuando ellos creen conveniente, se efectúa un pedido.
- Se lleva un registro de inventarios de forma manual de las entradas y salidas, tanto de materias primas como de productos terminados.

Respecto a las actividades relacionadas con el almacén, ocurre lo siguiente:

- El personal que está a cargo del almacén realiza la revisión del material entregado, el cual debe cumplir las especificaciones acordadas con los proveedores. Esta revisión se realiza de manera cuantitativa y cualitativa.

Valdivieso (2006) en su tesis titulada, “*Propuesta de indicadores de gestión que permita evaluar el rendimiento de las pequeñas empresas industriales de Piura*”, nos manifestó que se deben realizar diariamente las tarjetas de control de inventarios físicos y/o valorizados. Revisar, supervisar y registrar diariamente el ingreso y salida de materias primas, productos en procesos y producto final en buen estado. Recepcionan y registrar la solicitud de requerimiento de la materia prima y solicitar su aprobación, dada la oportunidad enviar y registrar la orden de compra a los proveedores.

2.2 Bases Teóricas.

2.2.1 Control interno

2.2.1.1 El control interno en el almacén

Teoría de Control Interno según Dorta (2005)

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

Control Interno, Según Dorta (2005), desde la perspectiva organizativa, el concepto de control no es único y está supeditado a las diversas corrientes de pensamientos existentes , promover el desarrollo organizacional y lograr mayor eficiencia, eficacia y transparencia en las operaciones.

Teoría de Control Interno según Estipiñan (2006)

Nos dice que el control interno es un plan de organización y el conjunto de métodos y procedimientos que sirven para salvaguardar los activos y mostrar una información contable fidedigna, lo cual a un buen control ayuda alcanzar cada uno de su propósito a la empresa.

Teorías de Control interno según Koontz & O'Donnell (1990)

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

Teoría de Control Interno según Catácora (1996)

Expresa que el control interno: “Es la base sobre el cual descansa la confiabilidad de un sistema contable, el grado de fortaleza determinará si existe una seguridad razonable de las operaciones reflejadas en los estados financieros. Una debilidad importante del control

interno, o un sistema de control interno poco confiable, representa un aspecto negativo dentro del sistema contable”.

En la perspectiva que aquí adoptamos, podemos afirmar que un departamento que no aplique controles internos adecuados, puede correr el riesgo de tener desviaciones en sus operaciones, y por supuesto las decisiones tomadas no serán las más adecuadas para su gestión e incluso podría llevar al mismo a una crisis operativa, por lo que, se debe asumir una serie de consecuencias que perjudican los resultados de sus actividades.

Teoría de Control Interno según Coso (1992)

No dice que el hablarse del control interno como un proceso, se hace referencia a una cadena de acciones extendida a todas las actividades, inherentes a la gestión e integrados a los demás procesos básicos de la misma: planificación, ejecución y supervisión. Tales acciones se hallan incorporadas a la infraestructura de la entidad, para influir en el cumplimiento de sus objetivos y apoyar sus iniciativas de calidad.

2.2.1.2 Componentes de Control interno

Según Romero, (2012) nos da a conocer que los componentes del control interno se derivan de la forma como la administración maneja el ente, y están integrados a los procesos administrativos, los cuales se clasifican como:

- a) Ambiente de Control:** la organización debe establecer un estímulo en la actividad del recurso humano respecto al control de sus actividades.
- b) Evaluación de Riesgos:** toda organización se encuentra en un medio cambiante, turbulento y a veces hostil, por lo tanto urge dar importancia de identificar y analizar los riesgos que puedan amenazar el cumplimiento de los mismos.
- c) Actividades de Control:** las actividades de la organización son sistemas, políticas y procedimientos que son realizados por el recurso humano las cuales pueden ser aprobadas, verificadas, para salvaguardar los recursos propios.

d) Información y Comunicación: las organizaciones deben contar con información adecuada y oportuna también con un sistema eficiente de comunicación los cuales tienen que ser orientados para producir informes sobre su gestión y lograr su manejo y control.

e) Supervisión y Seguimiento: las organizaciones tiene que contar con un sistema de control, el cual tiene que estar vigilado constantemente y así obtener los resultados oportunos. Ya que hoy en día los sistemas de control son susceptibles y por algunas circunstancias tienden a deteriorar y poco a poco ir perdiendo su efectividad.

2.2.1.3 Fases de Control interno

Según Mockler, (2010) nos manifestó que las fases del control un proceso cíclico y está compuesto por tres fases las cuales son:

-Planificación: son acciones orientadas a una formulación de un diagnóstico que se encuentra en el control interno, el cual servirá como base para la elaboración de un plan de trabajo.

-Ejecución: es el proceso de las acciones previstas en el plan de trabajo, el cual se elabora a nivel de entidad y a nivel de proceso con la finalidad de salvaguardar los objetivos.

-Evaluación: es esta fase se determina si en realidad la organización requiere de nuevos cambios u otras medidas correctivas para un mejor control interno.

2.2.1.4 Principios de Control interno

Según Cuellar (2003) nos señala algunos principios del control interno ya que están diseñados para satisfacer las necesidades específicas de la organización, los cuales son los siguientes:

- Deben hacerse uso de las cuentas de control con la mayor amplitud posible ya que prueban la exactitud entre los saldos de las cuentas.
- Autorización, registros y protección de activos, los registros contables deben llevarse de tal manera que permitan la posibilidad de contabilizar los activos y la preparación de estados financieros apropiados.
- Plan de organización, para establecer con claridad las responsabilidades en el desempeño de todas las funciones.
- La contabilidad y las operaciones deben estar separados. No se puede ocupar un punto control de contabilidad y un punto control de operaciones.
- Ambiente de control interno contable, este se refleja en las políticas de la administración.
- Debe seleccionarse y entrenarse cuidadosamente el personal de empleados. Un buen entrenamiento da como resultado más rendimiento, reduce costos y los empleados son más activos.
- Deben utilizarse todas las pruebas existentes, para comprobar la exactitud, tener la seguridad de que las operaciones se llevan correctamente.
- Si es posible se deben rotar los empleados asignados a cada trabajo, debe imponerse la obligación de disfrutar vacaciones entre las personas de confianza. La rotación evita la oportunidad de fraude.
- Las instrucciones de cada cargo deben estar por escrito. Los manuales de funciones cuidan errores.
- Debe hacerse uso del equipo mecánico o automático siempre que esto sea factible. Con éste se puede reforzar el control interno.

Según Migdalia & Juliet (2009) nos da a conocer los siguientes principios del control interno:

-Responsabilidad delimitada: Permite fijar con claridad las funciones por las cuales adquiere responsabilidad una unidad administrativa o una persona en particular; es decir, a nivel de unidad administrativa y dentro de esta, el campo de acción de cada empleado o servidor público; definiéndole además, el nivel de autoridad correspondiente, para que se desenvuelva y cumpla con su responsabilidad en el campo de su competencia.

-Separación de funciones de carácter incompatible: Evita que un mismo empleado, ejecutivo o servidor público, ejecute todas las etapas de una operación dentro de un mismo proceso, por lo que se debe separar la autorización, el registro y la custodia dentro de las operaciones administrativas y financieras, según sea el caso, para evitar que se manipulen los datos y se generen riesgos y actos de corrupción. La separación de funciones sustenta incluso la organización física de la empresa, ya que las actividades afines se concentran y se asignan a una unidad administrativa, llámese Gerencia, Dirección, Departamento, Sección, etc. que en el futuro será la única responsable de ejecutar esas operaciones asignadas, controlar e informar de sus resultados.

-Uso de dinero en efectivo: Muchas organizaciones aún manejan dinero en efectivo por el uso de fondos de caja chica, lo cual si no existe un buen control, puede convertirse en una fuente de desperdicio constante que a la larga, puede constituirse en una gran estafa. La alta tecnología actual del mercado aplicable a los sistemas integrados, permite que los pagos se realicen sin el uso de dinero en efectivo ni chequeras, utilizando los servicios bancarios de redes computacionales que ayudan a ordenar el pago a través de transferencias bancarias, directamente a las cuentas de los beneficiarios, según las necesidades y facilidades del mercado, esto es para empleados y proveedores.

-Uso de cuentas de control: La apertura de los sistemas integrados de contabilidad, debe ser lo suficientemente amplia para facilitar el control de los distintos momentos de las operaciones, así como de aquellos datos que, por sus características

-Instrucciones por escrito: Las instrucciones por escrito dictadas por los distintos niveles jerárquicos de la organización que se reflejan en las políticas generales y específicas, así como en los procedimientos para ponerlos en funcionamiento, garantizan que sean entendidas y cumplidas esas instrucciones, por todo empleado, ejecutivo o servidor público, conforme fueron diseñados.

2.2.1.5 Normas de Control interno

La Resolución de Contraloría General (N° 320-2006)

Según la Resolución de la Contraloría General nos da a conocer que la Normas del control interno son de suma importancia para las principales áreas de actividades administrativas u operativas de cada una de las organizaciones, las cuales son constituidas a través de lineamientos, criterios y disposiciones para la aplicación y regularización del control interno, ya que se dictan con el propósito de promover y obtener una administración adecuada.

Así mismo es la obligación de los titulares, funcionarios y servidores de cada entidad, de establecer, mantener, revisar y actualizar la estructura de control interno en función a la naturaleza de sus actividades y volumen de operaciones.

Dentro de la **Ley 28716 en su artículo 1**, definió que dicha ley tiene por objeto:

Establecer las normas para regular la elaboración, aprobación, implantación, funcionamiento, perfeccionamiento y evaluación del control interno de las Entidades del Estado, con el propósito de cautelar y fortalecer los sistemas administrativos y operativos con acciones y actividades de control previo, simultáneo y posterior.

Normas de control interno (2009)

Nos da a conocer que existen normas generales comunes a todos los procesos de una organización y ajustadas a las empresas de acuerdo a su modalidad operativa, lo cual sirve para implantar y fortalecer la estructura del control interno a sus diferentes actividades, ya que promueven la existencia de un control interno sólidos y efectivo para que dicha implementación sea parte de la responsabilidad de dirección y gerencia de las entidades.

Entre las normas generales a tener en cuenta se destacan:

- Separación de funciones:** consiste en que una operación se realice con la intervención de varios sectores. Lo cual resulta conveniente separar las funciones de decisión o autorización de la operación, las de custodia física y las de registración contable.
- Integridad de la información:** al realizar una operación se deben capturar los datos relativos a la misma, en forma oportuna y de acuerdo a las disposiciones legales, profesionales y principios de contabilidad.
- Niveles de autorización:** Los procedimientos deben establecer claramente quienes son las personas que pueden autorizar una operación según el tipo y monto de la misma.
- Asignación de responsabilidades:** Las atribuciones y responsabilidades de cada operatoria deben estar claramente establecidas a fin de evitar conflictos o “zonas de nadie”. A este fin contribuyen de manera significativa los manuales de cargos y de procedimientos.

2.2.2 Caso en estudio

2.2.2.1 Breve reseña histórica

La PANADERIA NEGOCIAIONES MABILPA SRL, registro de personas jurídicas en la constitución N°A0001 por escritura pública del 31.08.2008 otorgada ante un notario público CESAR AUGUSTO CARPIO VALDEZE en la ciudad de lima, tiene en su capital dividido en participaciones iguales acumulables los que no pueden ser incorporados en títulos o valores ni denominarse acciones .Los socios no pueden ser más de veinte y no responden personalmente por las obligaciones Sociales. (Artículo 283°) La Administración de la Sociedad se encarga a uno de los Gerentes, socios, o no quienes la representan en todos los asuntos relativos a su objeto. Los gerentes pueden ser removidos del cargo según acuerdo adoptado por mayoría simple del capital social o también Judicialmente por dolo o culpa, inhabilitándolo del ejercicio (artículo287°)

En su registro de Escritura Pública se constituye como una SOCIEDAD RESPONSABILIDAD LIMITADA, con la razón social NEGOCIACIONES MABILPA S.R.L. donde ha iniciado sus operaciones en la fecha de inscripción 07 abril del año 2006.

Actividad Económica

LA EMPRESA PANADERIA NEGOCIACIONES MABILPA SRL SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA desarrolla la actividad económica que tiene por objeto dedicarse a la venta y preparación de las diferentes variedades de panes, al por mayor y menor. Con fecha de inicio las actividades comerciales el 31 de marzo del 2008.

Dirección

La EMPRESA PANADERIA NEGOCIACIONES MABILPA SRL SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA tiene dirección Urb. Ignacio Merino Maza Q lote 44 II etapa PIURA - PIURA – PIURA.

Teléfonos: 32 – 25 – 52 y 968978030, mail:panaderia.mabel@hotmail.com.

2.2.2.2 Misión

Ser una empresa líder en ventas y de gran reconocimiento en el mercado de la panadería mediante la aplicación de un mejoramiento continuo en todos nuestros procesos, abierta a las innovaciones y tendencias tecnológicas.

2.2.2.3 Visión

Ser una empresa líder en el área de panadería ofreciendo una variedad de productos con los más altos estándares de calidad proyectándose en unos años con unos 5 puntos de ventas en diferentes lugares de la ciudad, con ayuda de un mejor manejo tecnológico y administrativo.

2.2.2.4 Objetivo General

Ser la panadería N°1 del sector en cuanto a productos innovadores y deliciosos además Ser reconocida por el sabor único del pan y crecer como empresa líder.

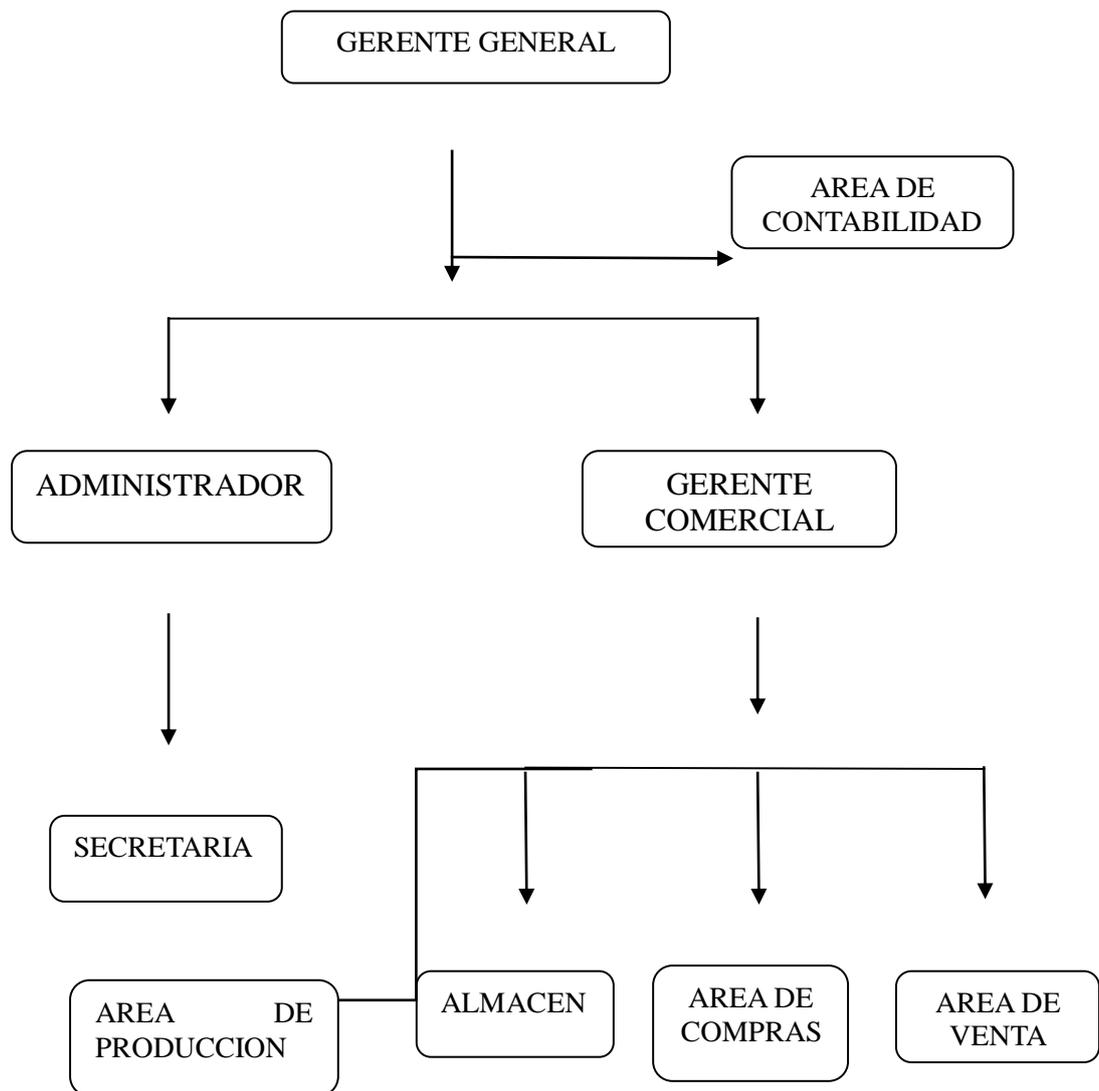
Objetivo Especifico

- Satisfacer a todos los consumidores produciendo variedad de pan y con excelente valor nutricional.
- Vender nuestro producto a un precio accesible a la comunidad.

2.2.2.5 Organización estructural (Organigrama)

El presente organigrama refleja la estructura jerárquica de la panadería del almacén Éxito, siendo su mayor autoridad el gerente de la panadería. Así como se muestra de la siguiente manera:

Organigrama



2.2.2.6 Manual De Organización Y Funciones De Negociaciones Mabilpa S.R.L.

Gerente General

El Gerente General será nombrado por el Directorio, salvo el primero, que es designado en la escritura de constitución social. Para ser gerente no es necesario ser accionista.

El gerente general es responsable en forma complementaria a las obligaciones del directorio, y reporta a éste acerca del desempeño de la empresa.

El gerente general es el responsable legal de la empresa y en ese sentido Deberá velar por el cumplimiento de todos los requisitos legales que afecten los negocios y operaciones de ésta.

La duración del cargo es indefinida pudiendo ser removido en cualquier Momento por el Directorio o por la JGA. En caso de ausencia del Gerente General, éste será reemplazado por la persona que designe el Directorio.

Funciones

El Gerente General es el ejecutor de las disposiciones del Directorio y de La JGA.

Las principales funciones de este funcionario son las siguientes:

- Realizar los actos de administración y gestión ordinaria de la sociedad.
- Organizar el régimen interno de la sociedad, usar el sello de la misma, expedir la correspondencia y cuidar que la contabilidad esté al día.
- Representar a la sociedad y apersonarse en su nombre y representación ante las autoridades judiciales, administrativas, laborales, municipales, políticas y policiales, en cualquier lugar de la República o en el extranjero.
- Asistir, con voz pero sin voto, a las sesiones del Directorio, salvo que éste acuerde sesionar de manera reservada.
- Asistir, con voz pero sin voto a las sesiones de la JGA, salvo que ésta decida lo contrario.

- Expedir constancias y certificaciones respecto del contenido de las actas de JGA o de sesiones de Directorio, de libros contables y registros de la sociedad.
- Someter al Directorio, para su aprobación, los proyectos de la memoria y los estados financieros, los presupuestos de la sociedad para cada año, así como los programas de trabajo y demás actividades.
- Delegar total o parcialmente las facultades que se le conceden en el estatuto de la sociedad.
- Ejecutar el Plan de Negocios aprobado por el Directorio y proponer modificaciones al mismo.
- Preparar y ejecutar el presupuesto aprobado por el Directorio y proponer modificaciones al mismo.
- Celebrar y firmar los contratos y obligaciones de la sociedad, dentro de los criterios autorizados por el Estatuto y el Directorio de la sociedad.
- Delegar su celebración, desconcentrar la realización de las licitaciones o concursos, contratar a personal que desempeñe cargos de nivel directivo, de acuerdo con el reglamento que sobre contratación expida el Directorio.

Administradora

Función General:

El administrador es el encargado de Planificar, Organizar, Dirigir y controlar el Negocio del cual este participa.

Planificar: Establecer los objetivos organizacionales, metas parámetros, políticas y hoja de ruta por la cual la empresa se rige. En otras palabras se debe crear el mapa por el cual de desea que la empresa siga.

Organizar: definir de qué manera la empresa se armara y enfrentará los proyectos en la cual esta participa, de misma manera establece quienes son los responsables y quien posee la autoridad para llevar a cabo los proyectos.

Dirigir: Relacionar los objetivos empresariales con los objetivos del personal, de manera de lograr conseguir motivación y gran participación de los empleados de la empresa.

Controlar: Verificar que los parámetros fijados se estén cumpliendo, así como corregir las desviaciones del plan.

Funciones Específicas:

- Estudiar las necesidades del abastecimiento en forma oportuna.
- Elaborar el rol Anual de vacaciones
- controlar los ingresos y egresos de la Empresa así como el sistema de tarifas por servicio a terceros en coordinación con Contabilidad.
- Administrar eficientemente al personal acorde con las políticas y normas emitidas por el Régimen Laboral.
- Supervisar el mantenimiento de los equipos en general y las compras efectuadas por Logística, así como controlar el material que egresa de la empresa por diversa índole.
- Brindar apoyo el gerente de la Empresa.

Área De Contabilidad

Asesor Contable:

El principal objetivo de un sistema contable es servir de instrumento de información de la situación de la empresa (en su aspecto económico y financiero), de los resultados de cada ejercicio económico y de las causas de esos resultados de ser experta en contabilidad, tiene además las siguientes funciones:

- Mantener vigilancia en el resguardo y movimiento de dinero, títulos, cheques, valores en custodia acciones y otros documentos de valor.
- Efectuar un planeamiento periódico de la vida financiera de la empresa través del presupuesto y provisiones.
- Acciones de control periódicos preventivos a nivel contable.

Asistente Contable

Tiene las siguientes funciones:

- Archiva documentos contables para uso y control interno.
- Elabora y verifica relaciones de gastos e ingresos.
- Transcribe información contable en un microcomputador.
- Revisa y verifica planillas de retención de impuestos.
- Revisa y realiza la codificación de las diferentes cuentas bancarias.
- Recibe los ingresos, cheques nulos y órdenes de pago asignándole el número de comprobante.
- Totaliza las cuentas de ingreso y egresos y emite un informe de los resultados.
- Participa en la elaboración de inventarios.
- Transcribe y acceso información operando un microcomputador.
- Cumple con las normas y procedimientos en materia de seguridad integral, establecidos por la organización.
- Mantiene en orden equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- Elabora informes periódicos de las actividades realizadas.
- Realiza cualquier otra tarea afán que le sea asignada.

Gerente Comercial.

Función General: Establecer el perfil de las personas que formarán su equipo de ventas.

- Determinar el número de vendedores.
- Determinar su estructura y organigrama.
- Fijar cuál será su reparto geográfico.
- Al conjunto de estos aspectos se le llama ingeniería de ventas y la organización de estos cuatro aspectos estratégicos de toda empresa, forman parte de las funciones generales de todo gerente de ventas.

Función específica:

- Establecer los pronósticos de venta y crecimiento.
- Determinar el nivel de demanda del producto.
- Conocer las estrategias de producción y comercialización de productos de la competencia.
- Conocer y administrar el sistema de venta y distribución de los productos (venta directa, auto venta, pre venta, etc.)
- Establecer los estándares de servicio a ofrecer a la clientela.
- Analizar costos de producción vs cifras en ventas.
- Conocer si el producto tiene alta o baja estacionalidad.
- Determinar la estrategia publicitaria más acorde al tipo de producto y ciclo de vida del producto.

Área De Venta

Se ocupará de las estrategias de mercado, como lo son: publicidad y ventas. Para difundir de manera rápida el producto y acrecentar las ventas.

Las funciones específicas para esta área son:

- Elaborar estrategias de promoción.
- Planear el sistema de distribución.
- Interactuar con los clientes para establecer un punto de contacto con la empresa.

Área De Compras

Se encarga realizar todas las adquisiciones necesarias para que se ejecute con eficiencia las actividades ordinarias de la empresa.

Almacén / Despacho

Se encarga de resguardar los productos que se van a comercializar. Organizar y desarrollar, coordinar, ejecutar, y controlar los procesos técnicos recepción, verificación, y control, internamiento, registro y control y custodia de los bienes que ingresan y salen del Almacén General.

2.3 Marco Conceptual

2.3.1 Control interno (Variable en estudio)

Definición

Barragán (2007) señala que el control interno es considerado una herramienta, porque tiene la finalidad de procurar la información adecuada para el uso por parte de los directivos en la toma de decisiones adecuadas, evitando de esta manera cometer errores y detectar fraudes. La base fundamental para el funcionamiento de los métodos de control interno radica en la organización.

Alvarado (2010) el control interno se define como un proceso, efectuado por el personal de una entidad, diseñado para conseguir objetivos específicos. La definición es amplia y cubre todos los aspectos de control de un negocio, pero al mismo tiempo

Permite centrarse en objetivos específicos:

- Eficacia y eficiencia de las operaciones.
- Fiabilidad de la información financiera.
- Cumplimiento de las leyes y normas aplicables.

El primer aspecto clave de la definición propuesta es que se trata de un proceso. En consecuencia, los controles internos no deben ser hechos o mecanismos aislados, o decretos de la dirección, sino una serie de acciones, cambios o funciones que, en conjunto, conducen a cierto fin o resultado. Esto por sí solo extiende el concepto de control interno más allá de la noción tradicional de controles financieros, para convertir el control interno en un sistema integrado de materiales, equipo, procedimientos y personas.

2.3.2 Almacén

Definición

Távora (2014) El almacén es una unidad de servicio en la estructura orgánica y funcional de una empresa comercial o industrial, con objetivos bien definidos de resguardo, custodia, control y abastecimiento de materiales y productos. Los almacenes pueden estar constituidos por locales únicos o por una serie de locales separados o secciones comunicadas.

Hernández (2005) El Almacén es una instalación o parte de ésta, destinada al almacenamiento, manipulación y conservación de mercancías, equipada tecnológicamente para estos fines. Los almacenes aunque son muy necesario, brindan algunas ventajas, ya que:

- a) Permiten una mejor organización en la distribución de las mercancías.
- b) Posibilitan una correcta conservación de los productos.
- c) Posibilitan una utilización racional de la técnica (con la concentración de los almacenes).
- d) En algunos casos son parte del proceso productivo (para el añejamiento de bebidas)

Lagos (2011) un almacén básicamente es un espacio, recinto, edificio, o instalación donde se suele guardar la mercancía, pero al mismo tiempo puede hacer otras funciones, como por ejemplo el acondicionamiento de productos determinados, hacer recambios (tanto para el mantenimiento como para la existencia técnica), etc., más profundamente diríamos que el término almacén viene derivado del árabe (almaizan) y es una casa o edificio donde se guardan géneros de cualquier clase.

2.3.3 Panaderías

Definición

Balderrama (2017) Panadería es el negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa. Una panadería puede vender entonces, además de pan, galletas y galletitas, masas finas, tortas, muffins, masa para pizzas, tartas y en algunos casos también comidas saladas

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

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

III. Hipótesis

3.1 Hipótesis

Basándose en Sarabia (citado por Martínez, 2006) en su publicación ***“El método de estudio de caso: estrategia metodológica de la investigación científica”*** donde,

El estudio de casos es inapropiado para el contraste de hipótesis y que ofrece sus mejores resultados en la generación de teorías”.

Por tanto: La presente investigación no formulará hipótesis.

IV. Metodología

4.1 Diseño de la investigación

La investigación utilizó el diseño Cualitativo-Descriptivo-bibliográfico-documental y de caso.

4.2 Población y muestra:

4.2.1 Población:

Por ser una investigación bibliográfico-documental no aplica población.

4.2.2 Muestra

Por ser una investigación bibliográfico-documental no aplica muestra.

4.3 Definición y operacionalización de variables e indicadores

No aplica por ser investigación bibliográfica documental y de caso.

4.4 Técnicas e instrumentos

4.4.1 Técnica

Para el recojo de la información se utilizó la técnica de la revisión bibliográfica y entrevista.

4.4.2 Instrumento:

Para el recojo de la información se utilizó fichas bibliográficas y cuestionario.

4.5 Plan de análisis

Para conseguir el objetivo específico 1: Se realizó una revisión bibliográfica y documental de la literatura pertinente (antecedentes).

Para conseguir el objetivo específico 2: Se utilizó un cuestionario, el mismo que fue aplicado a la empresa del caso.

Para conseguir el objetivo específico 3: Se realizó un análisis comparativo de los resultados del objetivo específico 1 y el objetivo específico 2.

4.6 Matriz de consistencia

Título	Enunciado	Objetivos		Variable en estudio	Metodología
		General	Específicos		
<p>LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN EL ÁREA DE ALMACÉN DE LAS PANADERÍAS EN EL PERÚ.</p> <p>CASO: PANADERIA NEGOCIACIONES MABILPA SRL PIURA, 2016.</p>	<p>¿Cuáles son los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016?</p>	<p>Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.</p>	<p>Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú.</p> <p>Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.</p> <p>Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.</p>	<p>Mecanismos de control interno</p>	<p>Enfoque cualitativo. Descriptivo Bibliográfico Documental y De caso.</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario.</p>

4.7 Principios éticos

Protección a las personas. La persona en toda investigación es el fin y no el medio, por ello necesitan cierto grado de protección, el cual se determinará de acuerdo al riesgo en que incurran y la probabilidad de que obtengan un beneficio.

En el ámbito de la investigación es en las cuales se trabaja con personas, se debe respetar la dignidad humana, la identidad, la diversidad, la confidencialidad y la privacidad. Este principio no solamente implicará que las personas que son sujetos de investigación participen voluntariamente en la investigación y dispongan de información adecuada, sino también involucrará el pleno respeto de sus derechos fundamentales, en particular si se encuentran en situación de especial vulnerabilidad.

Beneficencia y no maleficencia: Se debe asegurar el bienestar de las personas que participan en las investigaciones. En ese sentido, la conducta del investigador debe responder a las siguientes reglas generales: no causar daño, disminuir los posibles efectos adversos y maximizar los beneficios.

Justicia.- El investigador debe ejercer un juicio razonable, ponderable y tomar las precauciones necesarias para asegurarse de que sus sesgos, y las limitaciones de sus capacidades y conocimiento, no den lugar o toleren prácticas injustas. Se reconoce que la equidad y la justicia otorgan a todas las personas que participan en la investigación derecho a acceder a sus resultados. El investigador está también obligado a tratar equitativamente a quienes participan en los procesos, procedimientos y servicios asociados a la investigación

Integridad científica: La integridad o rectitud deben regir no sólo la actividad científica de un investigador, sino que debe extenderse a sus actividades de enseñanza y a su ejercicio profesional. La integridad del investigador resulta especialmente relevante cuando, en función de las normas deontológicas de su profesión, se evalúan y declaran daños, riesgos y beneficios potenciales que puedan afectar a quienes participan en una investigación.

Asimismo, deberá mantenerse la integridad científica al declarar los conflictos de interés que pudieran afectar el curso de un estudio o la comunicación de sus resultados.

Consentimiento informado y expreso: En toda investigación se debe contar con la manifestación de voluntad, informada, libre, inequívoca y específica; mediante la cual las personas como sujetos investigadores o titular de los datos consienten el uso de la información para los fines específicos establecidos en el proyecto.

Buenas Prácticas De Los Investigadores: Ninguno de los principios éticos exime al investigador de sus responsabilidades ciudadanas, éticas y deontológicas, por ello debe aplicar las siguientes buenas prácticas:

El investigador debe ser consciente de su responsabilidad científica y profesional ante la sociedad. En particular, es deber y responsabilidad personal del investigador considerar cuidadosamente las consecuencias que la realización y la difusión de su investigación implican para los participantes en ella y para la sociedad en general.

Este deber y responsabilidad no pueden ser delegados en otras personas.

En materia de publicaciones científicas, el investigador debe evitar incurrir en faltas deontológicas por las siguientes incorrecciones:

- a) Falsificar o inventar datos total o parcialmente.
- b) Plagiar lo publicado por otros autores de manera total o parcial.
- c) Incluir como autor a quien no ha contribuido sustancialmente al diseño y realización del trabajo y publicar repetidamente los mismos hallazgos. (**Uladech Católica, 2016**)

V. Resultados

5.1 Resultados

5.1.1 Respecto al objetivo específico 1

Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú.

Cuadro 1

AUTORES	RESULTADOS
Samillán (2006)	Indicó que realiza el control de inventarios mensuales ya que no existe un control selectivo de existencia, Se lleva un registro de inventarios de forma manual de las entradas y salidas ya que esta revisión se tiene que realizar de manera cuantitativa y cualitativa.
Garcés (2006)	Determina que no tener al día el kardex de los diferentes bienes depositados en el almacén genera un inadecuado control en su área. Por lo tanto en algunos casos los dueños se ven en la necesidad de vigilar sus productos.
Valdivieso (2006)	Manifestó que reciben y registran con solicitud de requerimiento tanto de entradas de materia prima verificar en un buen estado como de salida para el área de producción.
Garcés (2006)	El autor manifiesto que no cuentan con un control documentado (formato interno) de entradas y salidas de la materia prima y la falta de verificación del ingreso de los insumos al almacén.
Samillán (2006)	Indicó que por parte de los dueños se realiza un control visual cuando ellos creen conveniente ya sea cuantitativo o cualitativo para verificar que insumos tienen en almacén.
Garcés (2006)	Determina un control de costos para obtener una producción de calidad y ofrecer al público productos a un precio más bajo.

Alva (2016)	Determinó que el dueño emplea una tercera persona para que ejerza el control sobre el inventario y para llevar a cabo los elementos esenciales de un almacén como el Control físico del inventario, Supervisión.
Cumpa (2012)	Manifestó que es necesario llevar un control efectivo y estricto de los insumos para que le facilite al encargado de realizar los pedidos y lo realicen en el momento indicado. También nos señala que es necesario clasificar en grupos los insumos y/o materia prima para que la verificación se realice cada cierto tiempo sea eficaz y rápida.
Viera (2016)	Manifiesta que el comienzo de la cadena de valor global del pan coincidirá con la actividad de producción industrial de la materia prima para todo el proceso de fabricación de las cuales son: Actividad fase de producción; actividad fase de transformación y actividades fase venta de producto final.
Sone (2015)	Manifestó que se tienen que vigilar la disponibilidad real de los insumos para evitar quedarse sin el stock mínimo lo cual tiene como funciones principales Mantener los insumos y productos en buen estado.

Fuente: Elaboración propia en base a los antecedentes nacionales, regionales y locales.

5.1.2 Respecto al objetivo específico 2

Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de Panadería

Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.

CUADRO 2

N°	CUESTIONARIO	SI	NO	A Veces
1	¿Utiliza formatos pre establecidos para ingreso / salida de insumos?	x		
2	¿Verifica la cantidad física de las existencias y sus movimientos?	x		
3	¿Existe segregación de funciones en cuanto al registro, compra, recepción y despacho de insumos en inventarios?	x		
4	¿Existe registro oportuno de toda mercadería recibida?	x		
5	¿Existe evidencia de que toda mercadería que se despacha se registra y factura oportunamente en el período que corresponde?	x		
6	¿Cuenta con inventario valorizado de las existencias en almacén?	x		
7	¿Los registros permanentes son ajustados según los resultados del conteo físico?	x		
8	¿Los ajustes a los registros de inventario, son aprobados, escrito por personal ajeno al almacenero?	x		
9	¿Existen documentos que evidencien la realización de los conteos físicos?	x		
10	¿Las órdenes de salida son registradas antes de realizar las entregas?	x		
11	¿El almacenero es el único que tienen acceso a los insumos	x		

	por tanto es responsable de las de la materia prima?			
12	¿Se toman inventarios físicos por lo menos una vez al mes?	x		
13	¿El inventario físico es supervisado por personal independiente al Almacenero?	x		
14	¿Se investigan las diferencias entre registros permanentes e inventario físico?	x		
15	¿Cuenta la empresa con un almacenero exclusivamente para su área?	x		
16	¿La empresa cuenta con un sistema de software de almacén?	x		
17	¿Cuentas con tarjetas de kardex físicas?		x	
18	¿Los insumos se encuentran adecuadamente aseguradas contra robo, incendios, etc.?	x		
19	¿Cuenta el almacén con las dimensiones necesarias para carga y descarga de mercaderías?	x		
20	¿Cuenta con cámaras de vídeo vigilancia?	x		
21	¿Los insumos se encuentran protegidos del ambiente?	x		
22	¿Cuál es método utilizado para valuación de inventario : PEPS (x) UEPS PROMEDIO			
23	¿Los dueños revisan la materia prima y demás productos de manera visual cada vez que ellos creen conveniente?	x		
24	¿Lleva la empresa un registro de documentos y obligaciones por pagar a proveedores?	x		
25	¿Existen retrasos en los pagos a proveedores?			x
26	¿Las facturas de los proveedores son registradas inmediatamente después de recibidas?	x		

27	¿Todas las compras son contabilizadas adecuadamente?	x		
28	¿Cómo calcula el punto de reabastecimiento de mercadería por agotamiento de insumos?	x		
29	¿Existe una clasificación de los insumos de mayor y menor costo?	x		
30	¿Se informa al propietario y/o gerente las diferencias que se presenten entre el inventario físico y los auxiliares?	x		
31	¿Se investigan las diferencias de inventarios por pérdidas o robo?	x		
32	¿El producto final de panadería y pastelería cuenta con un costo de producción actualizado?	x		
33	¿La empresa constantemente cuenta con insumos estoqueados?		x	
34	¿La empresa cuenta un cronograma de pedidos para los insumos de producción?	x		
35	¿Tienen un control del proceso de producción del pan?	x		
36	¿Ejerce control de sus activos fijos?	x		

5.1.3 Respecto al objetivo específico 3

Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.

CUADRO 3

ELEMENTOS DE COMPARACION	RESULTADOS O.E.1	RESULTADOS O.E.2	RESULTADOS
CONTEO FISICO DE INVENTARIOS	Samillán (2006) nos comenta que el control de inventarios de materia prima se efectúa a través de un registro de inventarios manual (conteo físico) de las entradas y salidas, tanto de insumos como de productos terminados.	Se determinó que en la panadería se realizan inventarios a través de conteo físico manual, tanto en los productos terminados como en insumos, es parte del control interno que realiza la empresa.	COINCIDE
KARDEX COMPUTARIZADO	Garcés (2006) en su estudio señala que el kardex manual con el que se trabaja en el almacén lo tienen estrictamente al día por lo tanto si existe un control adecuado en su almacén.	Se determina que la panadería registra sus movimientos de almacén en un kardex computarizado (software de almacén), que permite realizar reportes al instante de los insumos.	NO COINCIDE
REGISTROS DE INSUMOS	Valdivieso (2006) Nos manifestó revisar, supervisar y registrar diariamente el ingreso y salida de materias primas, a través de las tarjetas de control de inventarios físicos valorizados para los productos en procesos y producto final.	Se registran los movimientos diarios en almacén utilizando el método PEPS en los insumos y producto terminado para evitar mermas o diferencias.	COINCIDE

FORMATO DE ENTRADAS Y SALIDAS	Garcés (2006) Nos manifiesta que no existe un control documentado (formato) de entradas y salidas de materias primas.	La panadería en estudio adaptó un formato interno para controlar los ingresos y salidas en el sistema de almacén.	NO COINCIDE
INVENTARIO SORPRESIVO POR LOS DUEÑOS	Samillán (2006) Manifiesta que el control de inventarios de materia prima se realiza de manera visual por parte de los dueños y cuando ellos creen conveniente, se efectúa un pedido.	La empresa en estudio se realiza los inventarios de insumos de manera inopinada para detectar errores o fraudes.	COINCIDE
CONTROL COSTO DE PRODUCCIÓN	Garcés (2006) en su estudio señala un control de costos de producción para obtener una producción de calidad.	La empresa en investigación tiene un centro de costos de producción y registro contable a cargo del contador.	COINCIDE
PERSONAL DE ALMACÉN	Alva, (2016) en su estudio realizado determinó que la empresa panificadora emplea una tercera persona para que ejerza el registro y control sobre el almacén e inventarios.	Actualmente la empresa tiene personal encargado exclusivamente para el almacén, quien administra el ingreso y salida de insumos, controla el archivo y registra en el kardex computarizado.	COINCIDE

CLASIFICACIÓN DE INSUMOS DE MATERIA PRIMA	Cumpa (2012) Manifiesta que los productos son clasificados en grupos para verificar simplemente cada cierto tiempo (periódicamente) de una manera más rápida.	Se manifestó que en la panadería, los insumos se encuentran rotulados esto hace posible un mejor control en el momento de inventariar.	COINCIDE
PROCESO DE ELABORACION (PAN)	Viera (2016) nos da a conocer que la cadena de valor global del pan cuenta con tres procesos industriales de las cuales son: Actividad fase de producción Actividad fase de transformación Actividad fase venta de producto final.	Se determinó que para el proceso de la preparación del pan, se sigue un proceso el cual consta de mezclado, amasado, fermentación, pintado y horneado, con la finalidad de que se obtenga un producto de calidad para satisfacer a sus clientes.	COINCIDE
STOCK DE PRODUCTOS	Sone (2015) Concluyó que se debe vigilar la disponibilidad real de los insumos para evitar quedarse sin el stock mínimo lo cual tiene como funciones principales Mantener los insumos y productos en buen estado.	La panadería en estudio lleva control del stock de sus insumos de acuerdo a indicadores de agotamiento, para realizar el pedido al proveedor y evitar quedar desabastecido.	COINCIDE

Fuente: Elaboración propia, en base a las comparaciones de los resultados de los objetivos específicos 1 y 2.

5.2 Análisis de los Resultados

5.2.1 Respecto al Objetivo específico 1

Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú.

1. **Samillán (2006)**, indicó que los dueños ingresan al almacén de una manera espontánea cada vez que ellos creen conveniente con la finalidad de realizar un control visual de los insumos y a su vez el encargado del almacén lleva un control de inventarios de forma manual de las entradas y salidas de los insumos de producción.
2. **Garcés (2006)**, determinó que no tienen un formato interno de control documentado donde puedan registrar cada entrada y salida de sus almacenes, esto genera que los dueños vigilen sus insumos con mucha frecuencia.
3. **Valdivieso (2006)**, manifestó que registran los insumos a través de una solicitud de requerimiento para verificar que la materia prima ingrese en buen estado y de la misma forma realizar la salida para el área de producción.
4. **Alva (2016)**, señaló que la empresa cuenta con una tercera persona para que ejerza con las funciones fundamentales en el almacén y pueda contar con un mejor Control físico de los insumos.
5. **Cumpa (2012)**, manifiesta que los productos son clasificados en grupos para verificar simplemente cada cierto tiempo para llevar un control efectivo y estricto de los insumos de esta manera facilitar al encargado de hacer los pedidos de una manera más rápida y eficiente.
6. **Viera (2016)**, manifestó que la cadena de valor global del pan cuenta con tres procesos de fabricación de las cuales son: Actividad fase de producción; actividad fase de transformación y actividades fase venta de producto final.

5.2.2 Respecto al Objetivo específico 2

Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.

Negociaciones Mabilpa SRL, es una panadería piurana con nueve años en la actividad panificadora, cuyo propósito es ofrecer productos de calidad, nutritivos y altamente competitivos que respondan satisfactoriamente a las necesidades de sus clientes, en calidad y precio.

1. Cuenta con inventario valorizado de las existencias en almacén, el mismo que se lleva a través de un kardex computarizado, que permite consolidar los reportes de una manera rápida.
2. Se utiliza el método PEPS (primeras entradas, primeras salidas) para el despacho de los insumos, debido a que la harina, manteca, levadura tienen tiempo de caducidad y su permanencia por demasiado tiempo en almacén podría significar pérdida para la empresa.
3. Utiliza formatos pre establecidos y numerados para ingreso / salida de almacén, con la finalidad de determinar movimientos de insumos y saldos. Las órdenes de salida de insumos son aprobadas por el propietario antes del despacho y registradas por el almacenero una vez entregadas y recepcionadas.
4. Los inventarios físicos, tienen periodicidad mensual, pero pueden ocurrir inopinadamente si así lo determina el propietario.
5. El producto final de panadería y pastelería cuenta con un centro de costos de producción y registro contable a cargo del contador de la empresa. Así mismo los activos fijos de la empresa están constituidos por las máquinas y hornos de panificación, se encuentran activados en la contabilidad de la empresa y depreciados según corresponde.

6. En cuanto al manual de funciones la empresa cuenta con una persona encargada exclusivamente del almacén y es el único que tiene la responsabilidad de ingresar y dar salida a los insumos de almacén.
7. El área de almacén se encuentra protegido del sol y de la humedad, para preservar sus productos, los mismos que son ubicados en estanterías separadas del suelo y clasificados por producto, para una mejor ubicación y facilitación al momento de inventariar.
8. El pago de los insumos se realiza de manera oportuna según lo establecido con los proveedores, pero en alguna oportunidad se han presentado retrasos en los pagos, debido a problemas de falta de liquidez temporal, los mismos que han sido cancelados para no perder la confianza y credibilidad de los proveedores.

5.2.3 Respecto al Objetivo específico 3

Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.

1. Sobre el conteo físico de inventarios **Samillán (2006)** señala que se efectuaba registros de inventarios de forma manual (conteo físico), sin embargo **COINCIDE** con la empresa en investigación que realiza su conteo físico de materiales e insumos así como en productos terminados.
2. Respecto al control de almacén por tarjetas de kardex manuales manifiesto **Garcés (2006)** que trabaja con un kardex manual estrictamente por día, Lo que **NO COINCIDE** con la empresa en investigación por que cuenta con un software computarizado de almacén.
3. En relación a los registros de insumos **Valdivieso (2006)** señaló que se realizaba diariamente el registro de las tarjetas de control de inventarios físicos y/o valorizados. De tal manera que **COINCIDE** con la Panadería en estudio, ya que registran los movimientos de ingresos y salidas de insumos diarios al sistema de almacén para mantener la información actualizada de stock.
4. Los formatos de entradas y salidas según **Garcés (2006)** en su investigación no llevan un control documentado (formato) de los insumos, por tanto **NO COINCIDE** con Panadería Negociaciones Mabilpa SRL, quien cuenta con formato interno pre establecido para el control de ingresos y salidas de almacén.
5. **Samillán (2006)** respecto a los inventarios sorpresivos, concluyó que se realizaban conteos de forma visual cuando los dueños creían conveniente. Por lo que **COINCIDE** con Panadería Negociaciones Mabilpa SRL, donde su propietario realiza inventarios inopinados para detectar errores o evidencia de fraude.

6. **Alva (2016)** en su estudio realizado la empresa panificadora emplea una tercera persona para su control de inventarios por lo tanto **COINCIDE** con Panadería Negociaciones Mabilpa SRL que también tiene su personal encargado exclusivamente para el área de almacén y es el propietario quien realiza el inventario.
7. La clasificación de insumos de materia prima según **Cumpa (2012)** en su investigación se tienen los insumos debidamente clasificados en grupos según correspondan, de tan manera que **COINCIDE** con Panadería en estudio que mantiene ordenado su almacén, clasificado por producto, lo que hace posible un mejor control de insumos y ubicación conteo en caso de inventario.
8. Respecto al proceso de la elaboración del pan **Viera (2016)** determinó a través de la cadena de valor global, que el pan cuenta con tres procesos industriales, por lo tanto **COINCIDE** con la panadería en estudio que tiene un control de procesos para la preparación del pan con la finalidad de obtener un producto de calidad.
9. Referente al stock de productos, señala **Sone (2015)** que dispone de información real de los insumos para evitar quedarse sin el stock, de tal manera que **COINCIDE** con Panadería Negociaciones Mabilpa SRL, que calcula el punto de reabastecimiento de algunos productos por indicadores de agotamiento realizando el pedido correspondiente al proveedor antes que se acabe el insumo.

VI. Conclusiones

6.1 Respecto al Objetivo específico 1

Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú. De acuerdo a los antecedentes citados en la investigación se determinó las siguientes conclusiones:

1. **Samillán (2006)** afirma que la empresa establece como política revisar de una manera visual sus insumos cada vez que ellos creen conveniente con la finalidad de no obtener imprevistos en último momento y así cumplir con exactitud sus pedidos programado.
2. **Garcés (2006)** es necesario implementar un formato de control de entradas y salidas, de tal manera que se registre cronológicamente para cualquier inventario que se realice en algún momento.
3. **Valdivieso (2006)** implementar la solicitud de requerimiento para los insumos ayudara a que los productos que ingresen y salgan estén en un buen estado y se pueda verificar las fechas de vencimiento. prioridad el stock de los insumos y realizar los pedidos con tiempo de tal manera que la empresa no se vea perjudicada.
4. **Alva (2016)** determina contratar un personal para que ejerza las funciones solo para el área de almacén de una manera más rigurosa y eficiente.
5. **Cumpa (2012)** el implementar un formato de pedidos de insumos y establecer un día para cada proveedor, de tal manera que esto beneficie a la empresa para que no tenga desabastecimiento de los insumos que se emplean en la producción.
6. **Viera (2016)** manifiesta que los tres procesos de la fabricación de pan son importantes tenerlos en cuenta para obtener el producto de calidad y satisfacer las expectativas de los clientes.

6.2 Respecto al Objetivo específico 2

Determinar y describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de panadería Negociaciones Mabilpa SRL.

- 1.** El almacén cuenta con inventario valorizado de las existencias, a través de un sistema de inventarios (Software kardex de almacén) y que es manejado por el encargado del almacén. Se realiza la toma física de inventarios para determinar irregularidades o diferencias. En el año 2016 las diferencias de inventario correspondieron a errores en las operaciones aritméticas del conteo físico. Los registros de ajuste a los inventarios, se realizan con la autorización del propietario, los mismos que se encuentran evidenciados y archivados cronológicamente, en cumplimiento de las normas de control interno.
- 2.** Las órdenes de salida de insumos son aprobadas por el propietario antes del despacho y registradas por el almacenero una vez entregadas y recepcionadas. Los inventarios físicos, tienen periodicidad mensual, pero pueden ocurrir inopinadamente si así lo determina el propietario.
- 3.** En cumplimiento de las normas de control interno, y de la segregación de funciones, la empresa cuenta con una persona encargada exclusivamente del almacén, quien registra, controla y despacha los insumos para la producción diaria del pan. Utiliza formatos pre establecidos y numerados para ingreso / salida de almacén, con la finalidad de determinar movimientos de insumos y saldos.
- 4.** La empresa materia de estudio, se encuentra aseguradas contra robo e incendio a través de una póliza de seguros, por lo que la empresa ha instalado detectores de humo, extintores y alarma contra incendios, y video vigilancia como medida establecida por la aseguradora.

5. Los insumos son apilados en parihuelas alejados del piso y protegidos del medio ambiente (sol y humedad) para preservar sus productos, así mismo se encuentran clasificados por producto, para una mejor ubicación al momento de inventariar. Se utiliza el método PEPS (primeras entradas, primeras salidas) para el despacho de los insumos, debido a que la harina, manteca, levadura tienen tiempo de caducidad y su permanencia por demasiado tiempo en almacén podría significar pérdida para la empresa.
6. El producto final de panadería y pastelería cuenta con un centro de costos de producción y registro contable a cargo del contador de la empresa. Así mismo los activos fijos de la empresa están constituidos por las máquinas, hornos de panificación y por el inmueble donde se desarrolla la actividad comercial, se encuentran registrados en la contabilidad de la empresa y depreciados según corresponde.

6.3 Respecto al Objetivo específico 3

Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de almacén de las panaderías en el Perú y de Panadería Negociaciones Mabilpa SRL Piura, 2016.

1. **Samillán (2006)** determina que al realizar inventarios físicos de insumos tienen conocimiento de lo que hay en almacén de tal manera que **COINCIDE** con la Panadería Negociaciones Mabilpa srl que efectúan conteos físicos, periódicos y sistemáticos de los productos .
2. **Garcés (2006)** manifiesta en su investigación que no existe un control de entradas y salidas en su almacén, ya que para ellos no tienen un estricto control de sus insumos, el cual **NO COINCIDE** con la panadería Negociaciones Mabilpa SRL, ya que si cuentan con un formato establecido para cada insumos, de tal manera que se puedan evitar pérdidas en el almacén.
3. **Garcés (2006)** en su investigación señala que cuenta con tarjetas de kardex manuales, permite tener actualizado el saldo del inventario y el control sobre las existencias reales de los insumos disponible. Lo que **NO COINCIDE** con la empresa en estudio ya que cuenta con sistema de almacén computarizado, que le permite extraer información referente a los saldos de cada insumo.
4. Respecto al personal de almacén, **Alva (2016)** determino en su estudio que toda empresa panadera necesita contar con los servicios de un encargado exclusivamente del almacén. Lo que **COINCIDE** con la empresa en estudio que cuenta con una persona encargada del almacén de la panadería.
5. **Viera (2016)** concluye que el control interno en fase de producción, transformación y venta del producto, minimiza los desperdicios de los insumos en la preparación del pan y obtiene un producto final de calidad, por lo que **COINCIDE** que la panadería

también tiene su sistema de control minucioso que verifica al momento de la elaboración de panes con la finalidad de obtener un producto de calidad, reduciendo las mermas en los insumos utilizados.

6. Para el Stock de los productos, **Sone (2015)** determina planificar con anticipación la compra de sus insumos con la finalidad de evitar quedar desabastecidos, por lo tanto **COINCIDE** con la empresa en investigación que realiza sus pedidos de manera anticipada para evitar imprevistos de cualquier magnitud.
7. Respecto al Control de pedidos, **Cumpa (2012)** estableció un cronograma en la compra de insumos para evitar quedarse sin stock .Por lo tanto **COINCIDE** con la empresa en investigación que lleva un control de los insumos por agotamiento para que de esta manera evite quedarse sin stock y cumplir con sus pedidos del día.

VII. Recomendaciones

- 1.** Se recomienda la verificación de las operaciones aritméticas en los registros físicos de inventarios para evitar diferencias con el reporte del sistema.
- 2.** Mantener el sistema de inventario actualizado al día con las entradas y salidas de insumos, para tomar las acciones con respecto a las medidas correctivas propuestas para así poder reducir el número de pérdidas.
- 3.** La contratación de un auxiliar de almacén, para realizar tareas de pesaje, ordenamiento y verificación de fechas de vencimiento de los insumos.

Aspectos complementarios

Referencias bibliográficas

- Alva, J. (2016)** en su tesis titulada “*caracterización del financiamiento y rentabilidad en la micro y pequeña empresa del sector industria rubro elaboración de productos de panaderías del distrito de nuevo Chimbote, 2014*”, nos señala “, determino que los recibos de almacenamiento Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/>
- Alvarado, J. (2010)** *Administración gubernamental*. Lima. Editorial. Disponible en: <http://ri.ues.edu.sv/3493/1/sistema%20de%20control%20interno.pdf>
- Boletín empresarial (2012)** Las empresas industriales que operan en el Perú han disminuido sus niveles de inventarios para reducir costos y mejorar sus estados financieros.
Disponible en: <http://aempresarial.com/web/informativo.php?id=16242>
- Catácora, F. (1996)** *Sistemas y Procedimientos Contables*. Primera Edición. Editorial McGraw Hill. Venezuela.
Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos10/coni/coni.shtml>
- Cajas, E. & Álvarez, S. (2011)** Nos dan a conocer que el control interno. Disponible en: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1434/1/t-utc-2072.pdf>
- Castillo, A. (2014)** en su publicación “*La Logística Como Metodo Aplicado De Almacenamiento*” nos señala Las empresas en estos tiempos modernos.
Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos102/logistica-como-metodo-aplicado-almacenamiento/logistica-como-metodo-aplicado-almacenamiento.shtml>
- Cumpa, J. (2012)** en su tesis titulada “*Mejora de la producción, almacenaje y distribución de una panificadora usando métodos operativos*”, nos señala que es necesario llevar un control efectivo y estricto Disponible en: <https://hdl.handle.net/11042/1260>
- Resolución de la Contraloría General** nos da a conocer que la Normas del control interno son de suma importancia para las principales. Disponible en:

http://www.minsa.gob.pe/portada/especiales/2013/ci/archivos/normatividad/normas_control_interno.pdf.

Chávez, J. (2013) en su tesis titulada “*Propuesta De Mejora En La Gestion E Implementacion De Un Sistema Cpfr En Una Insdustria De Panificacion Industrial*” nos señala Dentro del sub-proceso de gestión de inventarios Disponible en: [https://es.scribd.com/document/271801293/chavez-juan-mejora-gestion-inventarios-
implementacion-sistema-cpfr-industria-planificacion-industrial](https://es.scribd.com/document/271801293/chavez-juan-mejora-gestion-inventarios-implementacion-sistema-cpfr-industria-planificacion-industrial)

Espinal, M. (2011) en su tesis titulada “*Plan De Negocio Para La Instalación De Una Fábrica Industrial De Pan En La Ciudad De La Paz*”, nos da a conocer el Proceso. Disponible en: http://www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2011/cf-espinal_ml/html/index-frames.html

Garcés, C. (2006) en su tesis titulada “*Formulación de un sistema de costos basados en actividades para una Industria Panificadora*”, Trabajo de titulación para obtener el título profesional de contador público Piura: Universidad Nacional de Piura, Facultad de ciencias contables y financieras, 2006. 103 h.

Holmes, A. (1998) Auditoria: Principios y Procedimientos”. UTEHA.

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

Koontz, H. & O`Donnell, C. (1990) Curso de Administración Moderna- Un análisis de sistemas y contingencias, Litográfica Ingramex S.A.

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

López, P. (2009) Para tal efecto se precisa el concepto de Panadería Tradicional, como aquel lugar donde se fabrica el pan.

Disponible:[http://ridum.umanizales.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/6789/233/L
%C3%B3pez_Trujillo_Pablo_Andres_2009.pdf?sequence=2](http://ridum.umanizales.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/6789/233/L%C3%B3pez_Trujillo_Pablo_Andres_2009.pdf?sequence=2)

Normas de control interno (2009) Nos da a conocer que existen normas

Disponible:http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic5_ecu_ane_cge_12_nor_con_int_400_cge.pdf.

Mauricio, B. (2016) en su tesis titulada “Análisis, Diseño E. Implementación De Un Sistema De Logística Para La Panadería "Dos Estrellas" aplicando tecnologías de información”, nos informa que la finalidad principal de la gestión.

Disponible en:<http://repositorio.unp.edu.pe/handle/UNP/669>

Moreno, J. & Cadena B. (2010) en su tesis titulada “Mejora Gestion Inventarios Implementacion Sistema Cpfr Industria Planificacion Industrial” nos señala En un flujo secuencial del producto.

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

Ortega, O. (2009) expresa que Kardex es una de las grandes referencias internacionales en materia de automatizado y almacenamiento.

Disponible en:<http://empresayeconomia.republica.com/articulos-patrocinados/kardex-sistemas-de-almacenamiento-y-control-de-inventarios.html>

Posso, J. & Barrios, M (2014) manifiesta que el control interno.

Disponible:<http://190.242.62.234:8080/jspui/bitstream/11227/2130/1/tesis%20control%20interno-presentacion%20final.pdf>

Rojas, I. (2014) en su plan de negocios “Panadería Gourmet: buena miga” parte: estratégico y de mercados, nos da a conocer que La industria.

Disponible:<http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/117248/Rojas%20Hormazabal%20Isaac.pdf?sequence=2>.

Samillán, A. (2006) en su tesis titulada “Mejoras en la gestión de compras, inventarios y almacenes de una pequeña empresa”, indicó que no existe un control selectivo de existencias en el almacén.Disponible en:<https://hdl.handle.net/11042/1209>

Sone, E. (2015) en su tesis titulada “Implementación de un sistema de información de logística para la gestión de insumos y productos en una empresa del rubro de Panadería y Pastelería”, manifestó que el área de almacén.

Disponible:<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:-dsfoucadvj:docplayer.es/49092039-pontificia-universidad-catolica-del-peru.html+&cd=5&hl=es&ct=clnk&gl=pe>

Tovar, E. (2014) en su publicación “Control Interno De Los Inventarios” señala gran importancia.Disponible en:<https://www.auditool.org/blog/control-interno/939-control-interno-de-los-inventarios>

Uladech Católica (2016) Código de ética para la investigación. Universidad Católica Los Ángeles – Chimbote. Perú. Aprobado con Resolución N° 0108-2016-CUULADECH Católica. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/menu.php>

Valdiviezo, E. (2006) en su tesis titulada “*Propuesta de indicadores de gestión que permita evaluar el rendimiento de las pequeñas empresas industriales de Piura*” Trabajo de titulación para obtener el título profesional de contador público Piura: Universidad Nacional de Piura, Facultad de ciencias contables y financieras, 2006. 117 h.

Viera, M. (2016) en su tesis titulada “El financiamiento en las micro y pequeñas empresas del sector industria-rubro Panaderías, del distrito de san Vicente, provincia de Cañete, departamento de Lima, período 2015”, nos da a conocer que en la cadena de valor del pan. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/>

Yoc, A. (2013) en su tesis titulada “Diseño de un sistema estándar en una empresa Industrial Productora de Pasteles”, determino que la responsabilidad.
Disponible en:http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_4368.pdf

Anexos
Anexos 01



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ANGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y
ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO

CUADRO 2

Nº	CUESTIONARIO	SI	NO	A Veces
1	¿Utiliza formatos pre establecidos para ingreso / salida de insumos?	X		
2	¿Verifica la cantidad física de las existencias y sus movimientos?	X		
3	¿Existe segregación de funciones en cuanto al registro, compra, recepción y despacho de insumos en inventarios?	X		
4	¿Existe registro oportuno de toda mercadería recibida?	X		
5	¿Existe evidencia de que toda mercadería que se despacha se registra y factura oportunamente en el periodo que corresponde?	X		
6	¿Cuenta con inventario valorizado de las existencias en almacén?	X		
7	¿Los registros permanentes son ajustados según los resultados del conteo físico?	X		
8	¿Los ajustes a los registros de inventario, son aprobados, escrito por personal ajeno al almacenero?	X		
9	¿Existen documentos que evidencien la realización de los conteos físicos?	X		
10	¿Las órdenes de salida son registradas antes de realizar las entregas?	X		
11	¿El almacenero es el único que tienen acceso a los insumos por tanto es responsable de las de la materia prima?	X		
12	¿Se toman inventarios físicos por lo menos una vez al mes?	X		
13	¿El inventario físico es supervisado por personal independiente al Almacenero?	X		



14	¿Se investigan las diferencias entre registros permanentes e inventario físico?	X		
15	¿Cuenta la empresa cuenta con un almacenero exclusivamente para su área?	X		
16	¿La empresa cuenta con un sistema de software de almacén?	X		
17	¿Cuentas con tarjetas de kardex físicas?		X	
18	¿Los insumos se encuentran adecuadamente aseguradas contra robo, incendios, etc.?	X		
19	¿Cuenta el almacén con las dimensiones necesarias para carga y descarga de mercaderías?	X		
20	¿Cuenta con cámaras de video vigilancia?	X		
21	¿Los insumos se encuentran protegidos del ambiente?	X		
22	¿Cuál es método utilizado para valuación de inventario : PEPS (✓) UEPS PROMEDIO			
23	¿Los dueños revisan la materia prima y demás productos de manera visual cada vez que ellos creen conveniente?	X		
24	¿Lleva la empresa un registro de documentos y obligaciones por pagar a proveedores?	X		
25	¿Existen retrasos en los pagos a proveedores?			X
26	¿Las facturas de los proveedores son registradas inmediatamente después de recibidas?	X		
27	¿Todas las compras son contabilizadas adecuadamente?	X		
28	¿Cómo calcula el punto de reabastecimiento de mercadería por agotamiento de insumos?	X		
29	¿Existe una clasificación de los insumos de mayor y menor costo?	X		
30	¿Se informa al propietario y/o gerente las diferencias que se presenten entre el inventario físico y los auxiliares?	X		
31	¿Se investigan las diferencias de inventarios por pérdidas o robo?	X		
32	¿El producto final de panadería y pastelería cuenta con un costo de producción actualizado?	X		
33	¿La empresa constantemente cuenta con insumos estoqueados?		X	
34	¿La empresa cuenta un cronograma de pedidos para los insumos de producción?	X		
35	¿Tienen un control del proceso de producción del pan?	X		
36	¿Ejerce control de sus activos fijos?	X		



Gracias por su apoyo en la investigación

ANEXO 2

CRONOGRAMA GANTT

I.- ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	Meses 2017			
	JUN	JUL	AGOS	SET
Recolección de información	X			
Elaboración del informe de Tesis	X	X		
Presentación del Informe de Tesis		X		
Presentación de artículo científico			X	
Sustentación y defensa de la tesis				X

II.- PRESUPUESTO

BIENES

Detalle	Cantidad	Unidad de Medida	Precio S/.
Papel bond 80 gr	500	Unidad	10.00
Resaltador	4	Unidad	10.00
Dispositivo USB	01	Unidad	45.00
TOTAL S/.			65.00

SERVICIOS

Detalle	Cantidad	Unidad de Medida	Precio	
			Unitario	Total
Impresiones	100	Unidad	0.50	50.00
Fotocopiado	100	Unidad	0.10	10.00
Empastado	1	Unidad	35.00	35.00
Internet	100	Horas	1.00	100.00
Movilidad	100	Pasajes	2.00	200.00
Taller de tesis	1			1,800.00
TOTAL S/.				2,195.00

III.- RESUMEN DEL PRESUPUESTO

RUBRO	IMPORTE
Bienes	65.00
Servicios	2,195.00
TOTAL S/.	2,260.00

FINANCIAMIENTO

Investigación totalmente autofinanciado por el alumno investigador.