



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES
FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

**LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN LAS
EMPRESAS CONCESIONARIAS DE ALIMENTOS EN
EL PERÚ.**

CASO: PROVEEDURIA ALBUJAR SRL. TALARA, 2016.

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

AUTOR

BACH. PERCY GONZALES GUZMAN

ASESORA

MGTR. MARIA FANY MARTÍNEZ ORDINOLA

**PIURA – PERÚ
2017**

**LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO
EN LAS EMPRESAS CONCESIONARIAS DE
ALIMENTOS EN EL PERÚ.**

CASO: PROVEEDURIA ALBUJAR SRL TALARA, 2016.

JURADO EVALUADOR DE TESIS Y ASESOR

Dr. Víctor Manuel Landa Machero

Presidente

Mgtr. Donald Errol Savitzky Mendoza

Secretario

Dr. Víctor Manuel Ulloque Carrillo

Miembro

Mgtr. María Fany Martínez Ordinola

Asesora

AGRADECIMIENTO

A Dios por brindarnos la oportunidad de vivir y permitimos disfrutar cada momento de nuestras vidas.

A la Mgtr. CPC. María Fanny Martínez Ordinola, mi asesora de tesis admirable contadora, docente universitaria de quien estoy agradecida, por su calidad humana y profesional, por su orientación y dedicación para la culminación del presente trabajo de investigación.

DEDICATORIA

A mis padres; que desde un inicio me han brindado su incondicional apoyo, siendo ellos los pilares más fuertes que me han sostenido en todo momento y festejando conmigo cada logro que me lleva a mis objetivos trazados.

A Uladech Católica por la oportunidad de crecer y convertirme en un profesional al servicio de mi país.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo general: Describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de la Proveeduría Albujar SRL Talara, 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 representante legal de la empresa en estudio, obteniendo como principales resultados: La Proveeduría Albujar SRL, es una empresa que brinda servicios de alimenticios desde el 2002, cumpliendo los requisitos los estándares de calidad y salubridad de la preparación de alimentos, así como también las normas de control interno en salvaguarda de su patrimonio empresarial. Es de mucha importancia la preparación y manipulación de alimentos, en tal sentido la empresa Proveeduría Albujar SRL cuenta con un manual de Buenas Prácticas y Preparación de la alimentos expedido por el Ministerio de Salud que es la entidad que parte de sus funciones es el control, manipulación y el proceso de producción es por esa misma razón que cuenta con profesional en nutrición que es el responsable de la programación de los menús siendo también supervisados por la empresa que contrata los servicios de alimentos para una renovación de contrato.

Palabras Clave: Mecanismos de control interno, almacén, proveeduría.

ABSTRACT

The general objective of the research was: To describe the mechanisms of internal control in the warehouse area of the food concessionaires in Peru and the Proveedor Albuja SRL Talara, 2016. The research was qualitative, it was developed using non-experimental design methodology, descriptive, bibliographical, documentary and case. The technique of the survey, interview, and direct observation were applied. For the collection of 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 legal representative of the company under study, obtaining as principal Results: The Proveedor Albuja SRL, has been providing food services since 2002, complying with the requirements of the quality and health standards of food preparation, as well as internal control standards in order to safeguard its corporate assets. of great importance the preparation and manipulation of foods, in that sense the company Proveeduría Albuja SRL has a manual of Good Practices and Preparation of the food issued by the Ministry of Health that is the entity that starts from its functions is the control, manipulation and the production process is for the same reason that it has professional in nutrition that is responsible for the programming of the menus being also supervised by the company that contracts the food services for a contract renewal.

Keywords: Internal control mechanisms, warehouse, supply.

Contenido	Pág.
Título	ii
Jurado evaluador de tesis	iii
Agradecimiento	iv
Dedicatoria	v
Resumen	vi
Abstract	vii
Contenido	viii
Índice de cuadros	ix
I. Introducción	1
II. Revisión de Literatura	3
2.1 Antecedentes	3
2.1.1 Internacionales	3
2.1.2 Nacionales	5
2.1.3 Locales	8
2.2 Bases Teóricas	10
2.2.1 Teorías del Control Interno	10
2.2.2 Elementos del control interno	13
2.2.3 Desarrollo del Caso	22
2.3 Marco Conceptual	39
2.3.1 Control Interno	39
2.3.2 Proveduría	45
III. Hipótesis	50
3.1 Hipótesis	50
IV. Metodología	51
4.1 Diseño de la investigación	51
4.2 Población y muestra	51
4.2.1 Población	51
4.2.2 Muestra	51
4.3 Técnicas e instrumentos	51
4.3.1 Técnica	51
4.3.2 Instrumento	51
4.4 Operacionalización de variables	51
4.5 Matriz de consistencia	52
4.6 Plan de análisis	53
4.7 Principios Éticos	53
V. Resultados	56

5.1	Resultados	56
5.1.1	Respecto al objetivo específico 1	56
5.1.2	Respecto al objetivo específico 2	59
5.1.3	Respecto al objetivo específico 3	63
5.2	Análisis de resultados	66
5.2.1	Respecto al Objetivo específico 1	66
5.2.2	Respecto al Objetivo específico 2	68
5.2.3	Respecto al Objetivo específico 3	71
VI.	Conclusiones.	73
6.1	Respecto al Objetivo específico 1	73
6.2	Respecto al Objetivo específico 2	75
6.3	Respecto al Objetivo específico 3	79
VII.	Recomendaciones	81
	Aspectos complementarios	82
	Referencias bibliográficas	82
	Anexos	84
	ÍNDICE DE CUADROS	
	CUADRO 1 Respecto al objetivo específico 1	56
	CUADRO 2 Respecto al objetivo específico 2	59
	CUADRO 3 Respecto al objetivo específico 3	63

I. INTRODUCCIÓN

La razón de ser de la empresa brindar servicio de alimentos perecibles y no perecibles a través de una alimentación balanceada en proteínas, altos estándares de calidad e higiene atendiendo las necesidades del público consumidor.

Proveeduría Albuja SRL Talara, es una empresa dedicada al rubro de brindar servicios de alimentos desde julio del 2002 a los trabajadores de Petróleos del Perú – PETROPERU SA., cumpliendo con los estándares de calidad establecidos y auditados por la empresa hacia su personal, brinda este servicio dentro de las instalaciones de Petróleos del Perú – PETROPERU SA en la ciudad de Talara.

La Proveeduría Albuja SRL Talara, cuenta con equipos, infraestructura, así como también la distribución de alimentos hacia su Cliente.

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 empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de la Proveeduría Albuja SRL, Piura 2016?

Teniendo como objetivo general: Describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las empresas de proveeduría en el Perú y de la Proveeduría Albuja SRL Talara, 2016.

Y como objetivos específicos:

1. Describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de las empresas concesionarias de alimentos en el Perú.

2. Describir los mecanismos de control interno en el área de almacén de proveeduría Albuja SRL Talara, 2016.

3. Realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en el área de almacén en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de Proveeduría Albuja SRL Piura, 2016.

Finalmente, la investigación se justifica porque nos permitirá tener ideas mucho más acertadas de cómo opera el control interno en el área de almacén, así como la capacitación en el accionar de las micro y pequeñas empresas del sector en estudio.

Desde el punto de vista social, nuestro estudio nos servirá de base para realizar otros estudios similares en otros sectores productivos y de servicios en la Provincia de Talara y otros ámbitos geográficos.

Desde el punto de vista económico, las empresas de proveedurías han tenido un estudio de la caracterización del control interno en el área de almacén del concesionario de alimentos, es primordial esta investigación ya que necesita tener un crecimiento evolutivo en la Provincia de Talara.

Desde el punto de vista académico, la investigación permitirá a los estudiantes obtener una base de datos y antecedente para desarrollar trabajos de investigación relacionados al control interno en el área de almacenes de concesionario de alimentos, así como fuente de consulta para público en general.

II. REVISION 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.

Idrovo & Saldaña. (2014) en su tesis titulada “Implementación de herramientas para el sistema de control interno para el año 2014” Sostienen la idea de implementar procedimientos de control administrativo, ya que Proveeduría Albujar SRL, es un concesionario de alimentos que de acuerdo a la naturaleza misma en que se desarrolla, nació su idea de aplicar herramientas de control interno que ayude al logro de sus objetivos.

Partieron de un análisis por que pudieron conocer el desempeño en la empresa y las actividades que realiza actualmente se determinaron, que el concesionario no ayuda a que el personal cuente con una guía que le permita desarrollar sus actividades de una manera eficiente y eficaz.

Por lo tanto, la gerencia debe planificar, coordinar y evaluarlos controles internos, administrativos y contables para así lograr una correcta toma de decisiones su trabajo consistió aplicar procedimientos de control que ayuden al manejo de las operaciones, creando pasos a seguir en los procesos de compras, almacenamiento de la mercadería, ventas, entradas y salidas del efectivo, logrando mantener eficiencia, eficacia y economía en las operaciones del concesionario de alimentos.

La implementación de un control interno administrativo contable ayuda a minimizar riesgos y tomar medidas correctivas.

Enríquez,(2011)en su tesis “El servicio al cliente en los concesionarios de alimentos de Ibarra, estrategias de desarrollo de servicios” concluyó que un Manual de Servicio al Cliente abarca temas relevantes, actuales y pertinentes como: etiqueta y protocolo, higiene de alimentos, marketing e imagen personal, primeros auxilios, aspectos medio ambientales, entre otros ; aunado a ello su fácil aplicación permite que el personal se mantenga capacitado y actúe con pro actividad ante las diferentes eventualidades que puedan surgir .Depende de los propietarios la implementación del Manual de Servicio al Cliente ya que son ellos los llamados a socializarlo ante su personal, incurrir en los costos que el mismo genera y tener una actitud abierta de cambio que les permita valorar ésta herramienta de marketing como la guía que les permitirá lograr una ventaja competitiva de largo plazo y diferenciarse de sus competidores.

Jiménez (2012) en su tesis denominada “Mejoras en la gestión de alimentos de una empresa del sector concesionarios de alimentos” para optar el Título de ingeniero de producción. Dónde se observó fallas como retrasos en los tiempos de despacho, falta de política de rotación de alimentos inexactos, roturas en el stock de inventario, fallas en la ubicación, depósitos sobrecargados, inadecuado tipo de almacenaje para algunos productos, inseguridad en el ambiente de trabajo, entre otros.

De los autores indicada se concluye la importación relevante en coadyuvar en el control interno que se debe implementar en los inventarios para lograr un mayor crédito a la empresa.

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 Talara; que hayan utilizado las mismas variables y unidades de análisis de esta investigación.

Sánchez (2014) en su tesis “Capacitación en habilidades de atención al cliente para mejorar la calidad del servicio brindado en los concesionarios de alimentos de la ciudad de Trujillo” concluyó que uno de los principales mecanismos es la capacitación al personal, así como las habilidades de atención al cliente, motivación y liderazgo, debilidades y fortalezas, trabajo en equipo y manejo personal. Al analizar los principales beneficios de la implementación del plan de capacitación se concluyó que no solo impactan en el ámbito económico, al mejorar la satisfacción del cliente con las habilidades de los trabajadores y fidelizarlos con la empresa, sino que también tienen impacto en el desarrollo personal de cada trabajador quienes notan la diferencia en sus capacidades para afrontar diversos problemas, para ejecutar su trabajo y relacionarse con los clientes.

Gomes (2011) en su tesis “Propuesta de mejoramiento para la seguridad alimentaria en los concesionarios de la ciudad de Arequipa” concluyó Que, con la ayuda de un Manual de control interno elaborado, las personas que trabajan en la manipulación de

los alimentos podrán evitar muchas contaminaciones, y por lógica podrán evitar enfermedades a sus clientes. El proceso de capacitación y entrenamiento del personal alcanzará los objetivos de calidad si éstos no son descuidados y por el contrario son reforzados como parte vital del sistema.

Campos (2010) en su tesis de grado “Estudio higiénico-sanitario de un concesionario de alimentos para universitarios en Chiclayo” concluyó que los concesionarios de alimentos cuentan con un dietista/nutricionista y están capacitados para cumplir las pautas propuestas por los Servicios de Salud. Cumpliendo un protocolo de normas sobre materias primas, cualificación del personal, higiene y seguridad alimentaria, calidad de los menús, servicio de distribución y reconstitución de los menús, El control de calidad comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el control de los platos preparados. En la confección de los menús, es importante conocer los métodos culinarios y todos los ingredientes que se utilizan en su preparación. Una vez situado el menú en disposición de ser suministrado al usuario, conviene vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria, los procedimientos empleados en el tiempo de espera (preparación-consumo).

Gomes (2012) en su tesis “Diseño de un sistema de control interno para un concesionario de alimentos” concluyó que, un sistema contable en un concesionario de alimentos ayuda en la presentación confiable y oportuna de la información contable y financiera para la toma de decisiones, así como garantizar la maximización en el rendimiento de sus ingresos y su posible expansión.

Las áreas de almacén deben contar con un manual que les permita llevar un control estricto de la materia prima ya que si no se lleva un control estricto estas podrían malograrse lo que ocasionaría muchas pérdidas.

Requejo (2016) en su tesis “las principales características del servicio de los concesionarios alimenticios de Miraflores y San Isidro” concluyó que ofrecer un menú diferente a los demás es muy importante, así como también, el ofrecer platos con presentaciones creativas es tan importante para diferenciarse del diseño y estilo, además de contar con un personal bien capacitado, servicial y con experiencia.

También contar con un local bien equipado (diseño, colores, olores, iluminación, ubicación, etc.) también influye en las decisiones de las empresas que eligen sus servicios. Medir periódicamente el desempeño de los trabajadores, no solo recurriendo a la opinión del cliente sino también a la de los jefes y entre compañeros de trabajo, brindándole a la empresa una visión más general y amplia.

Romero (2013) en su tesis “propuesta para la optimización de un sistema de control de costos en el concesionario de alimentos Lorenzi catering” concluyó que los responsables del área de costos no manejan un manual que les permita llevar un control adecuado, lo que genera inconvenientes financieros, el personal que integra el departamento de operaciones, no posee ni maneja un formato estándar, como la requisición, que permita contribuir correctamente al procedimiento de optimización de costos.

Jara (2013) en su tesis “Modelo de un manual de buenas prácticas, higiene y seguridad alimentaria para los concesionarios alimenticios” concluyó que se deben formar comisiones entre el personal que labora en los concesionarios de alimentos para gestionar adquisición de los equipos y utensilios recomendados. Se propuso realizar varias adecuaciones en las cocinas y en el área de servicio de alimentos. El personal si usa un uniforme que forma parte de la rutina y el uso de buenas prácticas, conforme las recomendaciones del ministerio de salud.

2.1.3 Locales

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.

Silva (2010) en su tesis “Diseño de un sistema de gestión de calidad bajo la norma ISO 22000:2005 para un concesionario de alimentos” concluyó que la certificación del sistema de gestión de calidad mejorará la imagen corporativa de la empresa y fortalecerá los vínculos de confianza y fidelidad de los clientes. El control de la documentación del sistema facilitará la administración de los procedimientos y registros de la empresa, así como el cumplimiento de la normativa de la industria Alimentaria. El dinamismo y eficacia del sistema de calidad propuesto permitirá que la empresa esté preparada para afrontar posibles cambios y/o amenazas que perjudiquen la calidad de sus servicios.

Siancas (2010) en su tesis “diseño de un programa de Limpieza y Desinfección para un concesionario de alimentos” concluyó en la elaboración de la documentación relacionada con el mismo, para que la empresa contara con una herramienta más en la elaboración de sus platos alimenticios. Se determinó el tipo de suciedad que se desea eliminar de cada zona de las cocinas, equipo y utensilio que se utilizan en la preparación de los alimentos. Esto junto con el inventario permitió sugerir algunos productos limpiadores y desinfectantes que se pueden utilizar y que no sean dañinos para la salud de los comensales. Se redactaron los procedimientos de acciones correctivas del programa de limpieza y desinfección que ayuda con la higiene de los concesionarios de alimentos. En el manual también se recomendó realizar periódicamente capacitaciones y evaluaciones al personal para afianzar los conocimientos en las labores de limpieza, desinfección y de higiene en general.

2. 2 Bases Teóricas.

2.2.1 Teorías del Control Interno

Holmes (1987) Para los autores el control interno es una función de la gerencia que tiene por objetivo salvaguardar y preservar los bienes de la empresa, evitar desembolsos indebidos y ofrecer la seguridad de que no se contraerán obligaciones sin autorización. El cual proporciona a la administración la seguridad de que los informes contables en los que se basa sus decisiones son dignos de crédito en beneficio de la entidad.

El control interno forma parte de las funciones que va a desempeñar la gerencia en la entidad, por lo cual uno de sus objetivos es cuidar, proteger, resguardar y asegurar que los recursos del ente estén bien administrados, evitando así robos, desfalcos, malversación y mal usos de estos; dando la seguridad de que se utilicen estos recursos de manera eficiente y siempre con autorización de la alta gerencia de la entidad, dando a la administración de la empresa la seguridad de que la información contable presentada es confiable y verídica para que a la hora de la toma de decisiones, esta sea la más acertada para beneficio de la empresa.

Según sostiene el autor que en una empresa se deben llevar a cabo procedimientos coordinados con las distintas áreas, con el objetivo primordial de proteger y preservar los bienes, derechos y patrimonio; además, la información que se proporcione debe ser confiable para una buena toma de decisiones, sin embargo, Samuel (2012) manifestó que el control interno comprende el plan de la organización y todos los métodos y medidas coordinados que se adoptan en un negocio para salvaguardar sus activos, verificar la exactitud y la confiabilidad de sus datos contables, promover la eficiencia operacional y fomentar la adherencia a las políticas prescritas.

Horngren (2010) afirmó que el control interno es un plan organizacional y todas las medidas relativas que adopta una entidad para salvaguardar activos, fomentar el acatamiento de las políticas de la compañía, promover la eficiencia operativa y garantizar que los registros contables sean precisos y confiables.

Por otro lado, **Barquero (2013)** indicó que el control interno ha existido siempre, desde que se crearon las primeras organizaciones existe la necesidad de establecer controles sobre las personas que en ellas participan y sobre sus operaciones. El control interno comprende el plan de organización y el conjunto de métodos y procedimientos que aseguren que los activos están debidamente protegidos, que los registros contables son fidedignos y que la actividad de la entidad se desarrolla eficazmente y se cumplen según las directrices marcadas por la dirección.

Rodriguez (2009) señaló que el control es un proceso que implica una actividad de vigilancia de las operaciones y de su apego tanto a la normatividad como a lo planeado. El control es necesario en todo ámbito de la actividad humana, dentro de un organismo social y hacia la sociedad en general; sus conceptos, principios, procesos.

De acuerdo con lo planteado por el autor afirma que el control lo aplicamos en todos los aspectos de la vida diaria, pero es el auditor quien se encarga de hacer un análisis crítico del control interno que se ejerce en las distintas áreas de la empresa. Sin embargo, **Manco Pasada, (2013, p. 31)**, define la discusión precedente a cerca del sistema de control interno y su evaluación por parte del auditor, ha sido presentada

en términos de grandes empresas. En una empresa grande puede lograrse un excelente control interno por una amplia subdivisión de labores, en tal forma que ninguna persona maneje una operación desde su principio hasta su término. Sin embargo, en empresas muy pequeñas con sólo uno o dos empleados de oficina, la oportunidad para lograr una subdivisión de labores o responsabilidades es muy pequeña o nula y, consecuentemente el control interno tiende a debilitarse o a desaparecer.

Por otro lado, **Vásquez (2013)** indicó que la auditoría operacional sirve para comprobar la capacidad de la administración en todos los niveles. Es un servicio especializado proyectado para la administración que determina los puntos donde hay un peligro potencial y, por otro lado, resalta las oportunidades de mejorar, de reducir costos, de eliminar desperdicios y pérdidas de tiempo innecesarias, así como también evalúa la eficacia de los controles, observa si se sigue en todos los niveles la dirección de políticas y objetivos.

Según **Flores, (2011)** el control interno en la auditoría operativa será su objetivo principal, en la auditoría contable condicionará el riesgo de control y la magnitud de la muestra y procedimientos a aplicar.

Lara (2012) manifestó que tradicionalmente se pensaba que los auditores o el departamento de finanzas eran los responsables del control interno, sin embargo, no es así. Es responsabilidad de la administración y particularmente de la alta dirección; quien debe diseñar, colocar y operar el sistema de control interno en la organización,

además en la auditoría operacional se revisa y opina sobre la eficiencia y la efectividad de las operaciones.

En resumen, la auditoría es una actividad profesional y el control es un conjunto de procesos que se llevan a cabo para vigilar las operaciones diarias que se realizan en la empresa, por otro lado, el control interno es más ventajoso aplicarlo en una empresa grande ya que las funciones se encuentran segregadas a diferencia de las empresas pequeñas que existen ciertas áreas que realizan operaciones continuas lo cual no quiere decir que no deba existir un control interno se va a evaluar la eficacia de estos controles y así poder determinar los puntos críticos en una organización, los errores u omisiones en las que se incurre para poder corregirlas y hacer que se cumplan las políticas establecidas, siendo responsable la administración y la gerencia de llevar un buen control interno, asimismo, podemos afirmar que existe una relación entre la auditoría y el control interno ya que el control interno en una auditoría es el objetivo principal. y técnicas son aplicados en ambos sentidos. Pero ya que la misión del auditor es prestar un servicio profesional a la dirección general de una empresa, el enfoque es aplicado a las áreas funcionales de una empresa.

2.2.2 Elementos del control interno

En el estudio de **Hurtado, E. (2013)** se conceptualiza los elementos del control interno indicando que se pueden agrupar en cuatro (4) clasificaciones:

a) Dirección, que se asume la responsabilidad de la política general de la empresa y de las decisiones tomadas en su desarrollo.

b) Coordinación, que se adopte las obligaciones y las necesidades, que las partes integrantes de la empresa sea un todo homogéneo y armónico; que se prevea los conflictos propios de invasión de funciones o interpretaciones contrarias a las asignaciones de autoridad.

c) División de labores, que defina claramente la independencia de las funciones de:

Operación (producción, ventas)

Custodia (caja, tesorería)

Registro (contabilidad, auditoría interna)

El principio básico del Control Interno es en este aspecto según lo establece el I.A.C. (Instituto Americano de Contadores), que ningún departamento debe tener acceso a los registros contables en que controla su propia operación.

d) Asignación de responsabilidades, que establezca con claridad los nombramientos dentro de la empresa, su jerarquía y delegue facultades de autorización inherentes con las responsabilidades asignadas. En principio 15 fundamental de este aspecto consiste, en que no se realice transacción alguna sin la aprobación de alguien debidamente autorizado para ello. Los elementos del control interno implementados en el área de almacén indican que toda decisión y política recae en las gerencias departamentales de las agroindustriales, esto cabe señalar que el jefe del área de almacén tiene la obligación de implementar las políticas establecidas en vías del cumplimiento de los objetivos organizacionales.

La división de labores expresamente se refiere a que el personal del área de almacén sepa específicamente que funciones realiza y cuáles no. Cuando se explicó del

control de calidad se reflejó este elemento del control interno, también es importante que el área de almacén sea independiente del contable y viceversa para evitar posibles colusiones que perjudiquen económicamente a las agroindustriales.

El Control Interno y las Operaciones Contables

El control interno es la base sobre la cual descansa la confiabilidad de un sistema contable. Todas las operaciones contables necesariamente están sujetas al sistema de control interno que establece una entidad. El grado de fortaleza del control interno determinará si existe una seguridad razonable de que las operaciones reflejadas en los estados financieros son confiables, o no. Todo el producto final de la evaluación de los controles internos es plasmado a través de informes, los cuales pueden ser realizados por auditores. **(Catácora, 1997)**

Además, es importante mencionar los aportes de Mantilla S. 2000, al explicar lo referido al Control Interno y lo define como: un proceso ejecutado por personas de la entidad, diseñado para cumplir objetivos específicos. La definición es amplia, abarca todos los aspectos del control de un negocio, permitiendo así que un directivo se centre en objetivos específicos. El control interno consta de cinco componentes interrelacionados, los cuales son inherentes a la forma como la administración maneja la empresa. Los componentes están ligados, y sirven como criterio para determinar cuando el sistema es objetivo.

COMPONENTES DE CONTROL INTERNO

Control interno y sus 5 componentes según COSO

a) AMBIENTE DE CONTROL

La organización debe establecer un entorno que permita el estímulo y produzca influencia en la actividad del recurso humano respecto al control de sus actividades. Para que este ambiente de control se genere se requiere de otros elementos asociados al mismo los cuales son:

Integridad y valores éticos. Se deben establecer los valores éticos y de conducta que se esperan del recurso humano al servicio del Ente, durante el desempeño de sus actividades propias. Los altos ejecutivos deben comunicar y fortalecer los valores éticos y conductuales con su ejemplo.

Competencia. Se refiere al conocimiento y habilidad que debe poseer toda persona que pertenezca a la organización, para desempeñar satisfactoriamente su actividad.

Experiencia y dedicación de la Alta Administración. Es vital que quienes determinan los criterios de control posean gran experiencia, dedicación y se comprometan en la toma de las medidas adecuadas para mantener el ambiente de control.

Filosofía administrativa y estilo de operación. Es sumamente importante que se muestre una adecuada actitud hacia los productos de los sistemas de información que conforman la organización. Aquí tienen gran influencia la estructura organizativa, delegación de autoridad y responsabilidades y políticas y prácticas del recurso humano. Es vital la determinación actividades para el cumplimiento de la misión de la empresa, la delegación autoridad en la estructura jerárquica, la determinación de las responsabilidades a los funcionarios en forma coordinada para el logro de los objetivos.

(a) "el ambiente de control" que significa la actitud global, conciencia y acciones de directores y administración respecto del sistema de control interno y su importancia

en la entidad. El ambiente de control tiene un efecto sobre la efectividad de los procedimientos de control específicos. Un ambiente de control fuerte, por ejemplo, uno con controles presupuestales estrictos y una función de auditoría interna efectiva, pueden complementar en forma muy importante los procedimientos específicos de control. Sin embargo, un ambiente fuerte no asegura, por sí mismo, la efectividad del sistema de control interno. [NIA, 1998]

b) EVALUACIÓN DE RIESGOS

Los factores que pueden incidir interfiriendo el cumplimiento de los objetivos propuestos por el sistema (organización), se denominan riesgos. Estos pueden provenir del medio ambiente ó de la organización misma. Se debe entonces establecer un proceso amplio que identifique y analice las interrelaciones relevantes de todas las áreas de la organización y de estas con el medio circundante, para así determinar los riesgos posibles.

Toda organización se encuentra sumergida en un medio ambiente cambiante y turbulento muchas veces hostil, por lo tanto, es de vital de importancia la identificación y análisis de los riesgos de importancia para la misma, de tal manera que los mismos puedan ser manejados. La organización al establecer su misión y sus objetivos debe identificar y analizar los factores de riesgo que puedan amenazar el cumplimiento de los mismos. La evaluación de riesgos presenta los siguientes aspectos sobresalientes:

Objetivos. Todos los recursos y los esfuerzos de la organización están orientados por los objetivos que persigue la misma. Al determinarse los objetivos es crucial la identificación de los factores que pueden evitar su logro. La administración debe

establecer criterios de medición de estos riesgos para prevenir su ocurrencia futura y así asegurar el cumplimiento de los objetivos previstos. Las categorías de los objetivos se relacionan directamente con los objetivos del control interno planteados anteriormente:

Objetivos de Información Financiera, son aquellos relacionados con la obtención de información financiera suficiente y confiable.

Objetivos de Operación, son los que pretenden lograr efectividad y eficiencia de las operaciones.

Objetivos de Cumplimiento, son los que se orientan a la adhesión a las leyes, reglamentos y políticas emitidas por la administración.

Análisis de riesgos y su proceso. Los aspectos importantes a incluir son entre otros:

- Estimación de la importancia del riesgo y sus efectos
- Evaluación de la probabilidad de ocurrencia
- Establecimiento de acciones y controles necesarios
- Evaluación periódica del proceso anterior

Manejo de cambios. Tiene relación con la identificación de los cambios que puedan tener influencia en la efectividad de los controles internos ya establecidos. Todo control diseñado para una situación específica puede ser inoperante cuando las circunstancias se modifican. Este elemento tiene estrecha relación con el proceso de análisis de riesgos, pues el cambio en sí implica un factor que puede incidir en el éxito de los objetivos.

Además de los factores que puedan impedir el cumplimiento de los objetivos del sistema organizacional, se debe tener en cuenta el riesgo de auditoría, que consiste en que el auditor no detecte un error de importancia relativa que pueda existir en el

sistema examinado. El riesgo de auditoría puede consistir en riesgo inherente, riesgo de control, y el riesgo de detección.

"Riesgo de auditoría" significa el riesgo de que el auditor de una opinión de auditoría inapropiada cuando los estados financieros están elaborados en forma errónea de una manera importante. El riesgo de auditoría tiene tres componentes: riesgo inherente, riesgo de control y riesgo de detección.

"Riesgo inherente" es la susceptibilidad del saldo de una cuenta o clase de transacciones a una representación errónea que pudiera ser de importancia relativa, individualmente o cuando se agrega con representaciones erróneas en otras cuentas o clases, asumiendo que no hubo controles internos relacionados.

"Riesgo de control" es el riesgo de que una representación errónea que pudiera ocurrir en el saldo de cuenta o clase de transacciones y que pudiera ser de importancia relativa individualmente o cuando se agrega con representaciones erróneas en otros saldos o clases, no sea prevenido o detectado y corregido con oportunidad por los sistemas de contabilidad y de control interno.

"Riesgo de detección" es el riesgo de que los procedimientos sustantivos de un auditor o detecten una representación errónea que existe en un saldo de una cuenta o clase de transacciones que podría ser de importancia relativa, individualmente o cuando se agrega con representaciones erróneas en otros saldos o clases. [NIA, 1998]

c) ACTIVIDADES DE CONTROL

Las actividades de una organización se manifiestan en las políticas, sistemas y procedimientos, siendo realizadas por el recurso humano que integra la entidad. Todas aquellas actividades que se orienten hacia la identificación y análisis de los

riesgos reales o potenciales que amenacen la misión y los objetivos y en beneficio de la protección de los recursos propios o de los terceros en poder de la organización, son actividades de control. Estas pueden ser aprobación, autorización, verificación, inspección, revisión de indicadores de gestión, salvaguarda de recursos, segregación de funciones, supervisión y entrenamiento adecuado.

d) INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

La capacidad gerencial de una organización está dada en función de la obtención y uso de una información adecuada y oportuna. La entidad debe contar con sistemas de información eficientes orientados a producir informes sobre la gestión, la realidad financiera y el cumplimiento de la normatividad para así lograr su manejo y control.

Los datos pertinentes a cada sistema de información no solamente deben ser identificados, capturados y procesados, sino que este producto debe ser comunicado al recurso humano en forma oportuna para que así pueda participar en el sistema de control. La información por lo tanto debe poseer unos adecuados canales de comunicación que permitan conocer a cada uno de los integrantes de la organización sus responsabilidades sobre el control de sus actividades. También son necesarios canales de comunicación externa que proporcionen información a los terceros interesados en la entidad y a los organismos estatales.

e) SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO

Planeado e implementado un sistema de Control Interno, se debe vigilar constantemente para observar los resultados obtenidos por el mismo.

Todo sistema de Control Interno por perfecto que parezca, es susceptible de deteriorarse por múltiples circunstancias y tiende con el tiempo a perder su efectividad. Por esto debe ejercerse sobre el mismo una supervisión permanente para producir los ajustes que se requieran de acuerdo a las circunstancias cambiantes del entorno.

La Administración tiene la responsabilidad de desarrollar, instalar y supervisar un adecuado sistema de control interno. Cualquier sistema, aunque sea fundamentalmente adecuado, puede deteriorarse sino se revisa periódicamente.

Corresponde a la administración la revisión y evaluación sistemática de los componentes y elementos que forman parte de los sistemas de control. La evaluación busca identificar las debilidades del control, así como los controles insuficientes o inoperantes para robustecerlos, eliminarlos o implantar nuevos. La evaluación puede ser realizada por las personas que diariamente efectúan las actividades, por personal ajeno a la ejecución de actividades y combinando estas dos formas.

El sistema de control interno debe estar bajo continua supervisión para determinar si: Las políticas descritas están siendo interpretadas apropiadamente y si se llevan a cabo.

Los cambios en las condiciones de operación no han hecho estos procedimientos obsoletos o inadecuados y,

Es necesario tomar oportunamente efectivas medidas de corrección cuando sucedan tropiezos en el sistema. El personal de Auditoría interna es un factor importante en el sistema de control interno ya que provee los medios de revisión interna de la efectividad y adherencia a los procedimientos prescritos.

El papel de supervisor del control interno corresponde normalmente al Departamento de Auditoría Interna, pero el Auditor Independiente al evaluarlo periódicamente, contribuye también a su supervisión.

2.2.3 Desarrollo del Caso

PROVEEDURIA ALBUJAR SRL

2.2.3.1 Presentación

La Proveeduría y Servicios Generales Albuja S.R.L. es una empresa privada constituida el 07 de Julio del 2002, ante el notario público de la ciudad de Talara Dr. Lucio Flores Barr, con número de registro No. 002 del Colegio de Notario de Piura y Tumbes.

Esta empresa queda inscrita en la Partida No. 11008046 del Registro de Personas Jurídicas

Es una empresa de Talara bajo la modalidad de Sociedad de Responsabilidad Limitada dedicada a la proveer alimentos perecible y no perecible entre otros servicios a los buques tanques que transportan petróleo y derivados del petróleo que realizan cabotaje (distribución en todo el litoral peruano) e importación y exportación en el Muelle N°1 de PETROPERÚ y así como también brindándoles servicios de lavado, planchado, limpieza, traslado de desechos solidos generado a la borda de las naves.

Perteneciente a Don David Wilfredo Franco Albuja y Doña María Julia Albuja Masía constituida como persona jurídica con capital patrimonio propio en el cual a través de sus libros contables será la fuente que permitirá el desarrollo sus actividades de la empresa.

Como empresa de Sociedad de Responsabilidad Limitada está constituida por más de un socio y tiene por finalidad realizar actividades económicas para tener un buen posicionamiento en el mercado.

2.2.3.2 Misión

Nuestra misión es la satisfacción de nuestros clientes y el continuo mejoramiento de nuestros servicios, para así brindar un mejor servicio cada día.

2.2.3.3 Visión

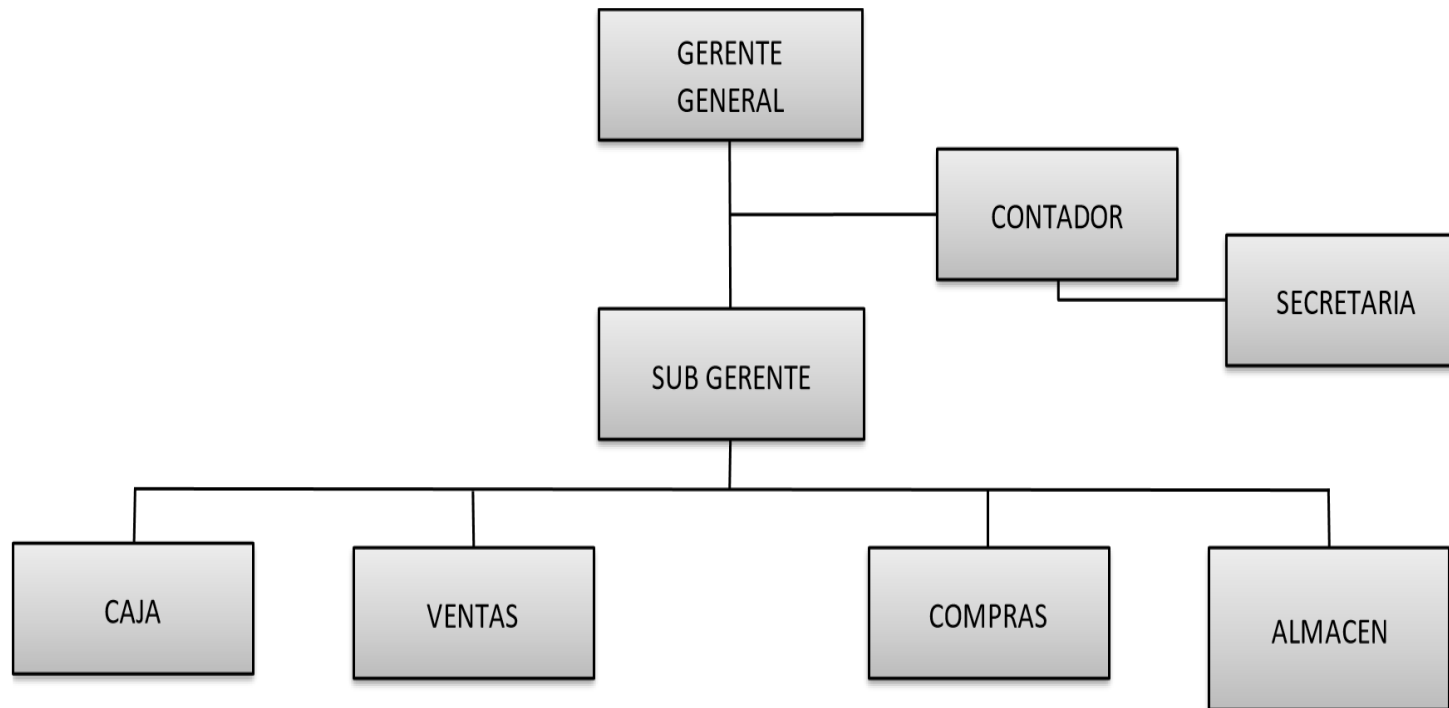
Ser una empresa líder en proveeduría a los buques nacionales como extranjeros en la Provincia de Talara ofreciendo un servicio de calidad y puntualidad garantizando la satisfacción de nuestro cliente.

2.2.3.4 Objetivos

Su objetivo de esta empresa es mantenerse en el mercado y por ende obtener utilidades y tener solvencia para colocarse entre las primeras empresas de proveedurías de la ciudad de Talara.

Ofrecer productos de primera necesidad al por mayor y menor, así como también de otros servicios adicionales con buena atención, calidad y puntualidad.

2.2.3.5 Organización estructural



Fuente: PROVEEDURIA ALBUJAR SRL

2.2.3.6 Control Interno Proveeduría Albuja SRL

Control interno de Caja

Verificar si se encuentran establecidas las funciones de los encargados del manejo de dinero. Comprobar la existencia física de los recursos de liquidez inmediata con que cuenta la empresa. Determinar si los ingresos que se captan diariamente son depositados a la cuenta de la entidad. Comprobar si los pagos realizados están debidamente sustentados con la documentación establecida. Comprobar la elaboración de conciliaciones bancarias. Verificar la realización de arqueo.

Estupiñán (2011) mencionó que el control interno en tesorería es de autorización, procesamiento, clasificación, verificación, evaluación y protección física, la autorización debe ser conforme a criterios de la administración o dirección, las aprobaciones de las solicitudes o requerimientos para retorno de recursos económicos asimismo, informar exacta y oportunamente los hechos económicos, asimismo, se debe evaluar y verificar periódicamente los impuestos, los saldos de las cuentas de efectivo, deudas y actividades de transacción, además, el acceso al efectivo debe efectuarse conforme a planes de seguridad y control, establecidos por la dirección.

López & Nuria (2012) definen que es el área de una empresa en la que se gestionan las acciones relacionadas con las operaciones de flujos monetarios. Incluye, básicamente, la ejecución de pagos y cobros, la gestión de la caja y las diversas gestiones bancarias. La contabilidad registra dicha ejecución.

Olsina (2009) define que la tesorería es el corazón de la empresa ya que gestiona, recibe, retiene y bombea la liquidez a través de todos los circuitos, tanto internos

como a través del mercado financiero y las decisiones que se toman constantemente en tesorería tienen un impacto directo e irreversible en la cuenta de resultados.

Caja chica o fondo fijo

Rincón, Lasso, & Parrado, (2012) manifestaron que es una caja menor a un valor fijo asignado para cubrir los pagos menores que el ente económico tiene que realizar en su diario trajinar, resultaría poco económico girar un cheque para el pago de un taxi, compra de un lápiz o lapicero, por esta razón las organizaciones dependiendo de su movimiento y necesidad, adoptan la creación de un fondo para gastos menores.

Los valores que se pagan por medio de la caja menor son de cuantía pequeñas, pero tales gastos ocurren tan a menudo que comienzan a manejar grandes cifras con el tiempo; por esta razón se requiere tomar prevenciones para su manejo, las cuales deben formularse a través de un acto administrativo.

Según **Apaza Meza (2010)** el fondo fijo es un efectivo establecido sobre un monto fijo o determinado. Además, son una cuantía determinada, que es reembolsable de mantener el saldo autorizado, mientras que los saldos en caja son variables.

Arqueo de caja

Hortiguela (2012) mencionó que es la comprobación de que los totales del recuento de caja coinciden con los saldos finales que figuran en los libros de caja. También debe comprobarse la coincidencia del saldo de los documentos de cobro y pago que se hayan anotado en el libro, si durante el arqueo de caja se detecta alguna diferencia, que puede haberse a equivocaciones en el cobro o pago, errores en la confección de recibos o anotaciones en el libro, extravíos u olvidos de confección de algún

justificante de cobro, debe enmendarse el error. Si no se consigue averiguar la causa, deberá anotarse en el libro de registro de caja la desviación detectada.

El día se inicia con una determinada cantidad de dinero en caja que deberá ser tenida en cuenta a la hora de realizar el arqueo de caja. El objetivo de empezar el día con esa cantidad de dinero en caja es poder llevar a cabo las operaciones comerciales y no tener que parar la actividad por falta de cambio.

Al analizar el día o el turno, se hará la diferencia entre los cobros recibidos (a los que se añade el importe inicial) y los pagos realizados.

El resultado final de estas operaciones debe coincidir con la cantidad resultantes del recuento de caja.

Control en el área de Recursos Humanos

El control del talento humano es estudiado como la última etapa del proceso de gerencia y es tan importante como las demás etapas, ya que permite detectar las fallas, así como establecer los mecanismos para su corrección, generando un proceso de retroalimentación constante.

El control de los Recursos Humanos es la evaluación de la efectividad en la implantación y ejecución de todos los programas de personal, y del cumplimiento de los objetivos de éste departamento.

Se logra a través de las siguientes actividades:

Auditoria de recursos humanos.- En cualquier función que se desarrolla en una empresa existen ciertas deficiencias, es por ello que mediante la auditoria de recursos humanos se evalúan y analizan tales deficiencia, para recabar ésta información es necesario realizar entrevistas y cuestionarios.

También en este punto se realiza el inventario de recursos humanos, del que obtenemos la cuantificación y registro de habilidades, experiencias, características y conocimientos de cada uno de los integrantes de la empresa.

Evaluación de la actuación.- Mediante ésta, evaluaremos la efectividad de los trabajadores de la organización, se lleva a cabo mediante estándares de evaluación en los que intervienen factores como rotación, ausentismo, pérdidas por desperdicio, quejas de consumidores, reclamación de los clientes, entre otros. Los factores antes mencionados sirven para llevar a cabo acciones correctivas y recompensas.

Evaluación de reclutamiento y selección. - Se concentra en evaluar lo efectivo que son los programas y procedimientos concernientes al área de personal, analizando ciertos aspectos como efectividad en el proceso de selección, eficiencia del personal contratado, así como su rápida integración a los objetivos de la empresa, las causas que provocan las renuncias y despidos de los trabajadores.

Evaluación de capacitación y desarrollo. - Para llevar a cabo dicha evaluación es conveniente apoyarnos del estudio de ciertos índices como productividad y desarrollo del personal.

Evaluación de la motivación.- Es uno de los aspectos más difíciles de evaluar, porque como ya sabemos, la motivación no podemos medirla, sin embargo, existen algunas técnicas para obtener resultados de los cuales podemos analizar la conducta del trabajador en la empresa:

- Encuestas de actitud.
- Estudios sobre ausentismo, retardos.
- Frecuencia de conflictos.
- Buzón de quejas y sugerencias.

-Productividad.

Evaluación de sueldos y salarios. -Esta, es una situación un tanto delicada y riesgosa, debido a que el personal de la empresa siempre estará inconforme con su pago.

Algunas medidas que se adoptan para efectuar este tipo de control son las siguientes:

Investigación de salarios con empresas de la región que tengan características similares.

-Estudios de incentivos en relación con la productividad.

-Presupuestos de salarios.

-Evaluación de puestos.

-Evaluación sobre higiene y seguridad, y servicios y prestaciones. Para medir la efectividad de estos programas, se lleva a cabo a través de análisis y registros:

Índices de accidentes.

-Participación del personal en los programas de servicios y prestaciones.

-Estudios de ausentismo, de fatiga.

-Sugerencias y quejas.

La finalidad de la aplicación de los controles analizados, se centra en la corrección de errores en base a los planes de la empresa para la toma de decisiones.

Control de inventarios

La importancia en el control de inventarios reside en el objetivo primordial de toda empresa: obtener utilidades. La obtención de utilidades obviamente reside en gran parte de Ventas, ya que éste es el motor de la empresa, sin embargo, si la función del inventario no opera con efectividad, ventas no tendrá material suficiente para poder

trabajar, el cliente se inconforma y la oportunidad de tener utilidades se disuelve. Entonces, sin inventarios, simplemente no hay ventas.

El control del inventario es uno de los aspectos de la administración que en la micro y pequeña empresa es muy pocas veces atendido, sin tenerse registros fehacientes, un responsable, políticas o sistemas que le ayuden a esta fácil pero tediosa tarea.

Falta De Registros: El objetivo principal de los registros es contar con información suficiente y útil para minimizar costos de producción, aumentar la liquidez, mantener un nivel de inventario óptimo y comenzar a utilizar la tecnología con la consecuente disminución de gastos operativos.

Control De Inventarios: El sistema sugerido para el control de inventario es el llamado ABC. El sistema ABC del control de inventarios se basa en el supuesto de que tenemos productos "A", que componen al menos el 70% del valor total en dinero de la materia prima, productos "B" que componen aproximadamente 20% del valor de nuestro inventario y "C" que son el 10% restante, aproximadamente.

Anterior a cualquier clasificación, es recomendable llevar a cabo un inventario físico total, junto con la lista de precios de los productos que componen el inventario. Posteriormente, resultará de mucha utilidad el "unitizar" todos los productos de nuestro almacén, es decir, si por ejemplo utilizamos frijol, no sería recomendable surtirlo a cocina proporcionándole el costal completo, sino previamente debería ser proporcionado y embolsado en paquetes.

Después de clasificar los productos en ABC, se debe proceder a clasificarlos por origen, es decir, ¿los compramos en el mercado?, ¿el proveedor nos los trae?, ¿nos los mandan por paquetería? La clasificación entonces quedaría como sigue. Una vez que hemos clasificado nuestro inventario por tipo y por origen podremos llevar a

cabo una lista de control cuyo ejemplo mostramos a continuación. Una vez con el inventario inicial, podremos registrar -también en hoja de cálculo- los consumos diarios de nuestras unidades de productos, como "Entradas" y "Salidas", en el día en que sucedan. Dicha lista de control nos servirá en primera instancia para controlar los consumos diarios y semanales, así como para elaborar una lista de compras que puede incluir el monto de dinero que vamos a gastar.

Mediante el control de inventarios se eliminan los tiempos muertos ya que cualquier cajera capacitada puede llevar a cabo el registro, con el apoyo de la persona encargada de recibir el material.

Para el conteo físico siempre se puede utilizar al personal operativo, de modo que sea más rápido. El objetivo es que el empresario siempre cuente con información valiosa para un mejor control de sus costos y su flujo de efectivo. Su propio nombre lo indica: sin el inventario suficiente para vender, no sólo perdemos la venta sino que también podemos perder al cliente. El negar productos demerita sobremanera la concepción que el cliente tiene del negocio. El no contar con cierto producto provoca que el consumidor asista a otro negocio, ya que la competencia es cada vez más agresiva.

Baja calidad de la materia prima dada su caducidad

Desafortunadamente es usual que sean los mismos empleados (o aún los clientes) quienes lleven a cabo el robo hormiga, otro factor que lleva al aumento de costos por falta de control del inventario.

Cautela en robos; La merma de materiales constituye otro factor que aumenta considerablemente los costos de ventas. Existen autores que consideran que una merma aceptable sería desde el 2% hasta el 30% del valor del inventario. La realidad

es que la única merma aceptable es del 0%: aunque se trate de una utopía el conseguirlo, nuestro objetivo siempre debe estar orientado hacia el estándar más alto y no ser indulgentes con la obtención de nuestras utilidades. Indudablemente, el acomodo de las mercancías nos dará la pauta para un mejor control de las mercancías, facilitando su conteo y localización inmediata. El método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas) facilita el control, disminuye los costos al minimizar mermas y coadyuva a mantener la calidad. El acomodo PEPS es bastante simple: aquellos productos que entran en almacén en primer lugar, serán también los primeros en salir de la misma, recorriéndose los productos más viejos hacia el frente del anaquel y los más nuevos se quedarán en la parte posterior.

Con esto aseguramos aún más la frescura de los productos que vendemos.

Control de las Compras

La correcta administración de las compras y de almacenes consiste en disponer de la materia prima requerida para la operación al menor costo posible, con la mejor calidad y bajo las mejores condiciones de pago.

Un inventario bien abastecido nos permite optimizar tiempos debido a que generalmente la producción y la entrega no se lleva a cabo instantáneamente, por ello debemos contar con existencias suficientes en nuestros almacenes a las que podamos recurrir oportunamente para que la producción y la venta no sufran retrasos.

El objetivo de la administración del departamento de compras, contempla dos aspectos que se oponen entre sí:

1.- Se requiere la menor inversión en el inventario, debido a que otros recursos que no se destinan a ese fin, se pueden invertir en otros proyectos aceptables que de otra manera no sería posible financiarlos.

2.- Hay que asegurar que el almacén disponga de inventario suficiente para enfrentar la demanda de nuestros clientes cuando se presente y para que la producción funcione correctamente.

Los aspectos anteriores caen en conflicto debido a que si se reduce el inventario efectivamente se reduce también la inversión, pero corremos el riesgo de no contar con la suficiente materia prima para satisfacer la demanda de las operaciones de la organización.

Por otra parte, si tenemos inventarios grandes, aumenta la inversión.

Al controlar el inventario de manera eficiente tenemos dos vertientes:

Podemos satisfacer las necesidades de nuestros clientes en el tiempo y forma correcta, pero generalmente implica un costo alto debido a los cargos por manejo de mercancías, rendimiento de las mercancías y almacenamiento de mercancías.

La correcta administración de nuestro inventario tiene como objetivos específicos la satisfacción del cliente, optimizar las compras y la producción y por último pero no por ello menos importante reducir lo más posible la inversión en este rubro.

Control de las ventas

Funciones diarias del contralor de A & B Coteja factura de alimentos compra los alimentos recibidos con el reporte de productos vendidas, revisa los costos unitarios de las facturas y boletas afecta en la kardex o al sistema los alimentos vendidos

cotejan los precios de los productos vendidos con las etiquetas, valora las salidas del almacén elabora reporte diario de los costos de alimentos.

Control de almacén. Debe haber control y registro de las ventas se requiere de un buen almacenista. Es responsable de sustituir todos los alimentos

Recepción de mercancía, establecer un horario de ventas de mercancías. Definir área de la proveeduría para recibir la mercancía. Pesas medir o contar la mercancía y cotejarlo con la factura y boletas de venta emitidos a diario.

Exigir al proveedor entregar la factura antes de entregar el producto.

Recibir a un solo proveedor a la vez, utilizar una puerta de acceso diferente a la de los clientes y empleados, formatos

Para vender las mercancías es indispensable elaborar una tabla de pesos y especificaciones que a la persona que recibe verificar la materia prima Se recomienda registrar los productos en la tabla en función del orden en que los acomoda el proveedor en su factura las funciones semanales del contralor de A & B.

Registro en el Kardex Sistema de registro y control del almacén tradicional, en la actualidad hay sistemas de computación que cumplen esta función. Permite el acomodo y clasificación de las tarjetas de almacén que son donde se registra y controla la mercancía.

Control de salubridad

La Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis (DHAZ) es un órgano de línea de la Dirección General de Salud Ambiental, está encargada de normar sobre los aspectos técnico sanitarios en materia de alimentos y bebidas y prevención de las zoonosis; así como vigilar y controlar la calidad sanitaria e inocuidad de los

alimentos y bebidas industrializados destinados al consumo humano interno y a la exportación; con el fin de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y las zoonosis, a fin de proteger la salud de las personas.

Esta División tiene como objetivo establecer los procedimientos y lineamientos técnicos a seguir en el proceso de vigilancia sanitaria y fiscalización de establecimientos procesadores de alimentos por parte de las Direcciones de Salud Ambiental (DESA) y Direcciones Regionales de Salud (DIRESA) a nivel nacional, a fin de verificar la inocuidad de los alimentos industrializados y elaborados destinados a usuarios en los establecimientos de salud e instituciones públicas.

Actividades Que Desarrollan: Socializar las normas sanitarias, herramientas de gestión y criterios técnicos para la vigilancia sanitaria.

Efectivizar el intercambio de información entre el nivel central y regional.

Sensibilizar a la población en temas referidos a inocuidad alimentaria.

Mejorar la coordinación con las Direcciones Regionales de Salud, Redes y Microrredes; así como con las Municipalidades a fin de lograr apoyo y darle sostenibilidad a la Vigilancia Sanitaria.

Atención de alertas sanitarias internas y externas.

Rastreabilidad de lotes de alimentos implicados en brotes alimentarios.

la certificación y registro sanitario: división de registro sanitario y certificación sanitaria tiene como objetivo evaluar el cumplimiento de los lineamientos técnico normativos y requisitos para el otorgamiento del certificado de registro sanitario de alimentos y bebidas industrializados, sean de fabricación nacional o importados, así como generar un sistema único de codificación, sujetos a vigilancia y control sanitario. La certificación sanitaria oficial de exportación se otorga a solicitud de

parte, previa conformidad de los requisitos, como: habilitación sanitaria, inspección del lote y análisis microbiológicos establecidos en la norma sanitaria vigente. autorización sanitaria de aditivos para comercio nacional y exterior.

Vigilancia y Fiscalización Sanitaria : esta división tiene como objetivo establecer los procedimientos y lineamientos técnicos a seguir en el proceso de vigilancia sanitaria y fiscalización de establecimientos procesadores de alimentos por parte de las Direcciones De Salud Ambiental (DESA) y Direcciones Regionales De Salud (DIRESA) a nivel nacional, a fin de verificar la inocuidad de los alimentos industrializados y elaborados destinados a usuarios en los establecimientos de salud e instituciones públicas.

Socializar las normas sanitarias, herramientas de gestión y criterios técnicos para la vigilancia sanitaria.

Efectivizar el intercambio de información entre el nivel central y regional.

Sensibilizar a la población en temas referidos a inocuidad alimentaria.

Mejorar la coordinación con las Direcciones Regionales de Salud, Redes y Microrredes; así como con las Municipalidades a fin de lograr apoyo y darle sostenibilidad a la Vigilancia Sanitaria.

Atención de alertas sanitarias internas y externas.

Rastreabilidad de lotes de alimentos implicados en brotes alimentarios.

Sus objetivos funcionales de la Dirección De Higiene Alimentaria Y Zoonosis (DHAZ) (ROF MINSA, art. 56) (2). Establecer las normas y procedimientos de supervisión de las acciones que desarrollan los organismos públicos y privados en materia de higiene alimentaria y control de zoonosis.

Establecer las normas para la implementación de las propuestas técnicas establecidas en los convenios y acuerdos nacionales e internacionales referidos a la higiene alimentaria y prevención de la zoonosis. Toda Norma Sanitaria Es De Carácter Obligatorio.

Ley de inocuidad de los alimentos “Decreto Legislativo N° 1062” El peruano, 28 de junio de 2008 (ley) 03 de julio de 2008 (fe de erratas) finalidad de la ley: Establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de:

Proteger la vida y la salud de las personas.

*Reconocer y asegurar los derechos de los consumidores.

Promover la competitividad de los agentes económicos.

Su objeto es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

Los 10 principios que sustentan la política de Inocuidad de los alimentos De alimentación saludable y segura.

-Competitividad.

-Colaboración integral.

-Responsabilidad social de la industria.

-Transparencia y participación.

-Decisiones basadas en evidencia científica.

-Cautela o de precaución.

-Facilitación del comercio exterior.

-Simplicidad.

-Enfoque preventivo.

Derechos de los consumidores (art. 4)

-Consumir alimentos inocuos,

-Información para la toma de decisión,

-Protección contra las prácticas fraudulentas,

-Protección contra procesos productivos de alimentos adulterados, contaminados, falsificados, declarados no aptos.

La reparación por daños y perjuicios.

Técnico normativo y de Supervigilancia en materia de inocuidad de alimentos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera. Conduce la vigilancia sanitaria de los establecimientos de fabricación, almacenamiento, fraccionamiento de alimentos y los servicios de alimentación colectiva.

El 52% de las proveedurías de alimentos, cuenta con carnet de salubridad y el 48% no. El 54% de las proveedurías en la ciudad de Talara en estudio, aplica medidas de seguridad como calidad en los alimentos, 17% fresca en los insumos, 11% higiene en los utensilios y el 18% usa uniformes de trabajo, como medidas de seguridad.

2.3 Marco Conceptual

2.3.1 Control Interno

2.3.1.1 Definición por varios autores

Según el Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados – AICPA (1949) "El Control Interno incluye el Plan de Organización de todos los métodos y medidas de coordinación acordados dentro de una empresa para salvaguardar sus activos, verificar la corrección y confiabilidad de sus datos contables, promover la eficiencia operacional y la adhesión a las políticas gerenciales establecidas...un "sistema" de Control Interno se extiende más allá de aquellos asuntos que se relacionan directamente con las funciones de los departamentos de contabilidad y finanzas".

Según el Instituto Mexicano de Contadores Públicos (1957). "En un sentido más amplio, el Control Interno es el sistema por el cual se da efecto a la administración de una entidad económica. En ese sentido, el término administración se emplea para designar el conjunto de actividades necesarias para lograr el objeto de la entidad económica. Abarca, por lo tanto, las actividades de dirección, financiamiento, promoción, distribución y consumo de una empresa; sus relaciones públicas y privadas y la vigilancia general sobre su patrimonio y sobre aquellos de quien depende su conservación y crecimiento”

Por otro lado, **William, (1965):** Por Control Interno se entiende: el programa de organización y el conjunto de métodos y procedimientos coordinados y adoptados por una empresa para salvaguardar sus bienes, comprobar la eficacia de sus datos contables y el grado de confianza que suscitan a efectos de promover la eficiencia de la administración y lograr el cumplimiento de la política administrativa establecida por la dirección de la empresa.

El control interno es la parte de la auditoria que permite que una empresa realice sus operaciones de forma correcta sin errores, con esta investigación, se pretende implementar técnicas de control interno dentro de la empresa para que así se tenga un mejor manejo en las operaciones de la misma y las deficiencias que sean detectadas, sean reemplazadas por mejoras continuas a la empresa.

Arthur K (2012). En su relato de su obra dice: El control interno comprende el plan de organización y todos los métodos que en forma coordinada se adoptan en un negocio para salvaguardar sus activos, verificar la razonabilidad y confiabilidad de su información financiera, promover la eficiencia operacional y provocar la adherencia a las políticas prescritas por la administración.

Ballou (2004): El control interno es un instrumento de gestión que se emplea para proporcionar una seguridad razonable de que se cumplan los objetivos establecidos por la entidad, para esto comprende con un plan de organización, así como los métodos debidamente clasificados y coordinados, además de las medidas adoptadas en una entidad que proteja sus recursos, propenda a la exactitud y confiabilidad de la información contable, apoye y mida la eficiencia de las operaciones y el cumplimiento de los planes, así como estimule la observancia de las normas, procedimientos y regulaciones establecidas. La eficacia de la estructura de control interno, revisión y actualización constante es una responsabilidad de todos los directivos de la entidad. Por otro lado, INTOSAI. El control interno representa el conjunto de los planes, métodos, procedimientos y otras medidas, incluyendo la actitud de la dirección, para ofrecer una garantía razonable de que se han cumplido los objetivos generales siguientes:

Promover las operaciones metódicas, económicas, eficientes y eficaces y los productos y servicios de calidad, acorde con la misión que la institución debe cumplir;

Preservar los recursos frente a cualquier pérdida por despilfarro, abuso, mala gestión, errores, fraude e irregularidades;

Respetar las leyes, reglamentaciones y directivas de la dirección; y

Elaborar y mantener datos financieros y de gestión fiables y presentarlos correctamente en los informes oportunos.

Cuellar (2009). El Control Interno es todo sistema que se encuentra operando, requiere que su funcionamiento sea regulado para de esta manera cumplir los objetivos que el mismo se propone. La regulación consiste en medir el desempeño del sistema para efectuar las correcciones necesarias que permitan el logro de las metas y objetivos propuestos. El conjunto de acciones, procedimientos, normas o técnicas que aseguran la regulación de un sistema es lo que se denomina control. Si consideramos un sistema como un conjunto de elementos estrechamente relacionados que persiguen un fin común, es posible establecer que todo aquello que tienda a asegurar el cumplimiento de la finalidad del sistema es control.

Para que exista control es necesario que se establezcan unas normas estándares que indiquen la ruta ideal a seguir por el sistema para cumplir con los estándares que indiquen la ruta ideal a seguir por el sistema para cumplir con los objetivos, luego se debe medir el desempeño del sistema y compararlo con los estándares anteriormente determinados y por último se deben ejecutar las acciones necesarias para corregir las desviaciones de la operación del sistema con relación a la ruta ideal para el cumplimiento de los fines.

Para **INTOSAI & ONU (1971)** "El control Interno puede ser definido como el plan de organización, y el conjunto de planes, métodos, procedimientos y otras medidas de una institución, tendientes a ofrecer una garantía razonable de que se cumplan los siguientes objetivos principales:

Promover operaciones metódicas, económicas, eficientes y eficaces a así como productos y servicios de la calidad espera.

Preservar al patrimonio de pérdidas por despilfarro, abuso, mala gestión, errores, fraudes o irregularidades.

Respetar las leyes y reglamentaciones, como también las directivas y estimular al mismo tiempo la adhesión de los integrantes de la organización a las políticas y objetivos de la misma.

Obtener datos financieros y de gestión completos y confiables y presentados a través de informes oportunos.

Instituto Mexicano de Contadores Públicos. (1957)" "En un sentido más amplio, el Control Interno es el sistema por el cual se da efecto a la administración de una entidad económica. En ese sentido, el término administración se emplea para designar el conjunto de actividades necesarias para lograr el objeto de la entidad económica. Abarca, por lo tanto, las actividades de dirección, financiamiento, promoción, distribución y consumo de una empresa; sus relaciones públicas y privadas y la vigilancia general sobre su patrimonio y sobre aquellos de quien depende su conservación y crecimiento".

Segunda Convención Nacional de Auditores Internos (1975) "Es el conjunto de reglas, principios o medidas enlazados entre sí, desarrollado dentro de una organización, con procedimientos que garanticen su estructura, un esquema humano

adecuado a las labores asignadas y al cumplimiento de los planes de acción, con el objetivo de lograr:

Razonable protección del patrimonio.

Cumplimiento de políticas prescritas por la organización Información confiable y eficiente.

Eficiencia operativa

COSO (1992) El control interno es un proceso efectuado por el Consejo de Administración, la Dirección y el resto del personal de una entidad, diseñado con el objetivo de proporcionar un grado de seguridad razonable en cuanto a la consecución de objetivos dentro de las siguientes categorías:

a.- Eficacia y eficiencia de las operaciones.

b.- Fiabilidad de la información financiera, y

c.- Cumplimiento de las leyes y normas que sean aplicables.” Esta definición refleja los conceptos fundamentales siguientes:

El control interno es un proceso. Es un conjunto de acciones estructuradas y coordinadas dirigidas a un fin o resultado. No se trata de acciones añadidas, si no de acciones incorporadas a los procesos e integradas a la gestión de la entidad como parte inseparable de su actividad.

El control interno lo llevan a cabo las personas, en cada nivel de la entidad. No se trata sólo de la dirección, si no de todas las personas que componen la organización, las cuales deben tener conciencia de la necesidad de evaluar los riesgos, aplicar controles y estar en condiciones de responder adecuadamente a ello.

El control interno sólo puede aportar un grado razonable de seguridad a la entidad de que los objetivos previstos serán alcanzados, no es posible que los controles eviten

todos los problemas y cubran todos los riesgos, por lo que es muy importante conocer sus limitaciones.

El control interno facilita la consecución de los objetivos de la entidad en los tres ámbitos siguientes:

Eficiencia y eficacia de las operaciones,

Fiabilidad de la información financiera y contable,

Cumplimiento de las leyes y las normas aplicables.

El interés del informe COSO consiste en disponer de una metodología común, con una visión integradora y dinámica que permita satisfacer las demandas de todos los sectores involucrados, para mejorar la calidad de la información financiera, concentrándose en el manejo corporativo y las normas éticas. Desde su concepción ha sido ampliamente difundido en el ámbito mundial como uno de los estudios más completos en la materia. Estándares para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna (1997): "El Control Interno se define como cualquier acción tomada por la gerencia para aumentar la probabilidad de que los objetivos establecidos y las metas se han cumplido. La gerencia establece el Control Interno a través de la planeación, organización, dirección y ejecución de tareas y acciones que den seguridad razonable de que los objetivos y metas serán logrados".

En general se puede decir que el objetivo de un Sistema de Control Interno es prever una razonable seguridad (ya que esta no puede ser absoluta o total), de que el patrimonio esté resguardado contra posibles pérdidas o disminuciones asignadas por los usos y disposiciones no autorizadas, y que las operaciones o transacciones estén debidamente autorizadas y apropiadamente registradas.

El Sistema de Control Interno aparte de ser una política de gerencia, se constituye como una herramienta de apoyo para las directivas de cualquier entidad para modernizarse, cambiar y producir los mejores resultados, con calidad y eficiencia.

Ramón (2012). Indica: El control interno comprende el plan de organización y el conjunto de métodos y procedimientos que aseguren que los activos están debidamente protegidos, que los registros contables son fidedignos, y que la actividad de la entidad se desarrolla eficazmente según las directrices marcadas por la dirección.

2.3.2 Proveeduría

2.3.2.1 Definición

Según el Gran Diccionario de la Lengua Española © 2016 Larousse Editorial, S.L, Empleo o cargo de proveedor, Casa donde se almacenan y distribuyen las provisiones las conservas están embaladas en la proveeduría.

Clases de Proveeduría;

Proveedores

Lo primero que vamos a llevar a cabo es el establecimiento del origen etimológico del término proveedor que ahora nos ocupa. En concreto, al analizar a fondo el mismo nos topamos con el hecho de que procede del latín, más exactamente de la suma de tres partículas latinas como son las siguientes: el prefijo pro-, que puede traducirse como “adelante”; el verbo videre, que es sinónimo de ver; y finalmente el sufijo -dor, que es equivalente a “agente”.

Proveedor es la persona o empresa que abastece con algo a otra empresa o a una comunidad. El término procede del verbo proveer, que hace referencia a suministrar lo necesario para un fin.

Por ejemplo: “Nos estamos quedando sin hojas: por favor llama el proveedor y encarga varias resmas”, “Juan está buscando un nuevo proveedor de insumos ya que no está conforme con el actual”, “El proveedor de agua todavía no llegó, así que

Tipos de proveedores

Proveedor de bienes

Empresa o persona física, cuya actividad se refiere a la comercialización o fabricación de algún producto, los cuales tienen un valor monetario en el mercado, así mismo los proveedores de bienes tienen como característica principal de satisfacer una necesidad tangible del mercado. Ejemplo de proveedores de bienes: Empresas dedicadas a la venta de mercancías varias como; muebles, artículos de oficina, mercancía para la reventa de cualquier tipo, empresas dedicadas a la extracción, transformación y fabricación de objetos cuya finalidad sea la comercialización.

Proveedor de servicios

Empresa o persona física, cuya actividad busca responder las necesidades del cliente, que por su característica principal de servicio es intangible, es decir que no se puede tocar, pero así mismo el servicio está apoyado por bienes tangibles para lograr dicha actividad. Ejemplo de proveedores de servicios: Compañías telefónicas, de internet, transporte de mercancías y personal, servicios públicos y para estatales como luz, agua, así como servicios de entretenimiento, televisión, mantenimiento y otros. Es de

vital importancia para las empresas establecer relaciones comerciales con este tipo de proveedores ya que una adecuada selección de estos, significara un beneficio en el funcionamiento y operación de la empresa.

Proveedores de recursos

Empresa o persona física, cuya finalidad es satisfacer las necesidades de la empresa de recursos del tipo económico. Como los son créditos, capital para la empresa, socios, etc. Ejemplos de proveedores de recursos: Bancos, financieras, cooperativas, prestamistas, gobierno, socios capitalistas, etc.

Clasificación de Proveedores para el Proceso de Compras.

Toda adquisición debe ser realizada mediante un estudio de 3 cotizaciones, en donde se elige mediante criterios estipulados por la DAF, determinando esto cual es la mejor opción. También existen proveedores los cuales se excluyen de esto por motivos determinantes, es por eso que se creó una clasificación la cual se detalla a continuación:

Proveedores Normales:

Son proveedores los cuales no están registrados en el Registro de proveedores, en donde se deben realizar 3 cotizaciones, una por cada proveedor, en donde se determina según los criterios estipulados por la DAF, a cuál de ellos realizaremos la compra.

Proveedores Confiables:

Son aquellos que, según la evaluación, es importante mantener, ya que reúnen características que consideramos claves para nuestro trabajo, como son los criterios de evaluación. Por esto solo es necesario realizar solo una cotización.

Proveedores Específicos:

Son Proveedores cuyos productos que por su nivel de especialización (Especificaciones Técnicas), se hace difícil encontrar alternativas. Por esto solo es necesario realizar una cotización.

Proveedores Convenio:

Son aquellos con los cuales se mantiene un convenio de prestación de Servicios. Por esto no es necesario cotizaciones, pero solo mientras estén prestando el servicio. No todas las compras a crédito de bienes y servicios que realice la empresa se deben contabilizar en la cuenta de proveedores o 2205 de nuestro plan de cuentas. Existe un criterio básico para determinar si una determinada compra se debe llevar a la cuenta 2205 o a cualquier otra cuenta.

La cuenta proveedores tiene una relación directa con el desarrollo del objeto social de la empresa, de modo que cualquier compra que esté directamente relacionada con el desarrollo de ese objeto social debe contabilizarse en la cuenta proveedores.

Las compras relacionadas con el desarrollo del objeto social de la empresa se contabilizan en la cuenta del activo correspondiente al inventario, por lo que se puede dar por descontado que toda compra a crédito que se contabilice en la cuenta 14 de nuestro plan de cuentas, debe contabilizarse a su vez en la cuenta 2205.

En efecto dice la dinámica de la cuenta 22: Comprende el valor de las obligaciones a cargo del ente económico, por concepto de la adquisición de bienes y/o servicios para la fabricación o comercialización de los productos para la venta, en desarrollo de las operaciones relacionadas directamente con la explotación del objeto social, tales como, materias primas, materiales, combustibles, suministros, contratos de obra y compra de energía.

Las obligaciones con proveedores representadas en moneda extranjera o con pacto de reajuste se deben ajustar de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Cuando se hacen compras que no tienen relación alguna con el desarrollo del objeto social de la empresa, la contabilización se hace en la cuenta 23, como es el caso de algunos gastos o inclusive propiedad planta y equipo.

Si, por ejemplo, una empresa tiene como objeto social la fabricación de calzado, cualquier material o elemento necesario en la fabricación del calzado se contabilizará en la cuenta de proveedores, pero si lo que hace es comprar a crédito un televisor para la cafetería de los empleados, ya no se podrá tratar como un proveedor sino como una cuenta por pagar.

III.- HIPOTESIS

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 refirió que “... el estudio de casos es inapropiado para el contraste de hipótesis y que ofrece sus mejores resultados en la generación de teorías”. La presente investigación no formuló 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 y de caso no aplica población.

4.2.2 Muestra

Por ser una investigación bibliográfico-documental y de caso no aplica muestra.

4.3 Técnicas e instrumentos

4.3.1 Técnica

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

4.3.2 Instrumento:

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

4.4 Operacionalización de variables

No aplica por ser investigación bibliográfica documental y de caso.

4.5 Matriz de consistencia

Título	Enunciado	Objetivos		Variable	Metodología
		General	Específicos		
<p>LOS MECANISMOS DE CONTROL INTERNO EN LAS EMPRESAS CONCESIONARIAS DE ALIMENTOS EN EL PERÚ.</p> <p>CASO: PROVEEDURIA ALBUJAR SRL TALARA, 2016.</p>	<p>¿Cuáles son los mecanismos del control interno en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de Proveeduría Albuja SRL Talara, 2016?</p>	<p>Describir los mecanismos del control interno en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de Proveeduría Albuja SRL Talara, 2016.</p>	<p>1. Describir los mecanismos del control interno en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú.</p> <p>2. Describir los mecanismos del control interno en Proveeduría Albuja SRL Talara, 2016.</p> <p>3. Realizar un análisis comparativo de los mecanismos del control interno en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de Proveeduría Albuja SRL Talara, 2016.</p>	<p>Mecanismos de control interno</p>	<p>Enfoque cualitativo. Descriptivo Bibliográfico Documental y de caso.</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario.</p>

4.6 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.

4.7 Principios Éticos

PRINCIPIOS QUE RIGEN LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA

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. **(Uladech Católica, 2016)**

V. RESULTADOS

5.1 Resultados

5.1.1 Respecto al objetivo específico 1

Describir de los mecanismos de control interno en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de la Proveeduría Albuja SRL. Talara, 2016

CUADRO 1

AUTORES	RESULTADOS
Sánchez (2014)	Concluyó que una de los principales mecanismos es la capacitación del personal, además de las habilidades de atención al cliente, motivación y liderazgo y trabajo en equipo. No solo impacta en el ámbito económico también en el desarrollo personal de cada trabajador quienes notan la diferencia en sus capacidades para afrontar diversos problemas, para ejecutar bien su trabajo y relacionarse con los clientes.
Gomes, (2011)	Concluyó que con la ayuda de un Manual de control interno elaborado para las personas que trabajan en la manipulación de los alimentos podrán evitar muchas contaminaciones, y por lógica podrán evitar enfermedades a sus clientes. El proceso de capacitación y entrenamiento del personal alcanzará los objetivos de calidad si éstos no son descuidados y por el contrario son reforzados como parte vital del sistema.

Campos (2010)	<p>Concluyó que los concesionarios de alimentos cuentan con un dietista/nutricionista y están capacitados para cumplir las pautas propuestas por los Servicios de Salud. Cumpliendo un protocolo de normas sobre higiene y seguridad alimentaria, calidad de los alimentos, servicio de distribución y reconstitución de los, El control de calidad comienza con la supervisión del suministro de alimentos En la proveeduría, es importante conocer los métodos de cómo se venden los productos.</p>
Gomes (2012)	<p>Concluye´ Que es importante contar con un sistema contable que permita la presentación confiable y oportuna de la información financiera para la toma de decisiones, así como la maximización en el rendimiento de sus ingresos y su posible expansión.</p> <p>Las áreas de almacén deben contar con un manual que les permita llevar un control estricto de la materia prima ya que si no se lleva un control estricto estas podrían malograrse lo que ocasionaría muchas pérdidas.</p>
Romero (2013)	<p>También contar con un local bien equipado (diseño, colores, olores, iluminación, ubicación, etc.) también influye en las decisiones de las empresas que eligen sus servicios. Medir periódicamente el desempeño de los trabajadores, no solo recurriendo a la opinión del cliente sino también a la de los jefes y entre compañeros de trabajo, brindándole a la empresa una visión más general y amplia. concluyó que los responsables del área de costos no manejan un manual que les permita llevar un control adecuado, lo que genera inconvenientes financieros, el personal que integra el departamento de operaciones, no posee ni maneja un formato estándar, como la requisición, que permita contribuir correctamente al procedimiento de optimización de costos.</p>

Jara (2013)	<p>Concluyó que el personal usa un uniforme que forma parte de la rutina y el uso de buenas Prácticas, conforme las recomendaciones del ministerio de salud.</p> <p>Que se forman comisiones entre el personal que labora en una proveeduría de alimentos para gestionar adquisición de los equipos y utensilios recomendados.</p> <p>Se propuso realizar varias adecuaciones en las cocinas y en el área de servicio de alimentos.</p>
--------------------	---

Fuente: Elaboración propia en base a los antecedentes nacionales.

5.1.2 Respecto al objetivo específico 2

Describir los mecanismos de control interno en la Proveeduría Albuja SRL

Talara, 2016.

CUADRO 2

N°	CUESTIONARIO		
	DEL CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO	SI	NO
1	¿Cuenta con Licencia de Funcionamiento?	X	
2	¿Cuenta con certificado de Defensa Civil?	X	
3	¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa?	X	
4	¿Cuenta con carnet de salubridad?	X	
5	¿Implementa medidas de salubridad en el negocio?	X	
6	¿Implementa medidas de seguridad en el negocio?	X	
8	¿Existe un manual de organización y funciones?	X	
CONTROL INTERNO DEL PERSONAL			
9	¿El personal Administrativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?		X
10	La contratación, reclutamiento y selección del personal se realiza por: a) Convocatoria pública b) Recomendación (X)		
11	¿Se establecen los requisitos mínimos o el perfil de conocimientos y experiencia para asumir cada puesto?	X	
12	¿El personal operativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?	X	
13	¿Se evalúa al personal frecuentemente?		X
14	¿Cuenta con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria?	X	
15	¿Los trabajadores gozan de los beneficios sociales de Ley?	X	
16	¿Cuenta con un nutricionista?	X	
17	¿Los objetivos de la empresa son comunicados al personal?		X

18	¿Existe supervisión de funciones?	X	
	CONTROL DE LOS ACTIVOS		
19	¿Todos los activos son de propiedad de la empresa?	X	
20	¿Se encuentran claramente identificados los activos fijos?	X	
21	¿Se realiza frecuentemente la verificación de los activos fijos?	X	
	CONTROL CONTABLE		
22	¿Recibe asesoría contable y tributaria?	X	
23	¿Con qué medio se procesa la información contable?		
	a) Registro manual		
	b) Procesamiento electrónico de datos (x)		
24	¿Las operaciones comerciales cuentan con la documentación que la respalda?	X	
25	¿Se declara y paga tributos oportunamente?	X	
26	¿Ha sido sancionado por SUNAT en alguna oportunidad?	X	
	CONTROL INTERNO DE CAJA		
27	¿Cuál es la forma de pago por el servicio? a) Contado (x) b) Crédito		
28	¿Realiza liquidaciones diarias de caja?		X
29	¿Realiza depósitos bancarios por el integro de los ingresos?	X	
30	¿Realiza conciliación de la cuenta bancaria?	X	
31	¿Existe autorización previa a las salidas de dinero?	X	
32	¿Se realizan arqueos de caja?		X
33	¿Cuenta con fondo fijo de caja chica?	X	
	CONTROL DE INVENTARIOS		
34	¿Cuenta con un manual para el área de almacén?	X	
35	¿La documentación sustentatoria es conservada, preservándola de cualquier contingencia?	X	

36	¿Las contrataciones con el cliente son por escritos (contrato)	X	
37	¿Utiliza formatos pre establecidos para ingreso / salida de mercaderías?	X	
38	¿Utiliza recursos tecnológicos en el control de almacén?	X	
39	¿Utiliza tarjetas kárdex para el control de almacén?	X	
40	Se lleva control de las Órdenes de Compra.	X	
41	¿Se toman inventarios físicos de las existencias?	X	
42	El inventario físico es supervisado por personal independiente al almacenero.	X	
43	¿Cuenta con inventario valorizado de las existencias en almacén?	X	
44	¿Las órdenes de salida son registradas antes de realizar las entregas?	X	
45	¿El almacenero es el único que tienen acceso a las existencias por tanto es el único responsable?	X	
46	¿Se comprueba los registros aritméticos del kárdex?	X	
47	¿Se investigan las diferencias entre registros e inventario físico?	X	
48	¿Cuenta la empresa con un registro apropiado de mercaderías a consignación?		X
49	Cuál es método utilizado para valorar su inventario.		
	a) PEPS (X)		
	b) UEPS ()		
	c) PROMEDIO ()		
50	¿Cómo calcula el punto de reabastecimiento o Reorden?		
	a) Por agotamiento ()		
	b) Por margen de seguridad (X)		
51	¿Guarda el almacén las medidas de higiene necesarias?	X	
52	¿La aplicación de mecanismos de control interno permitió la protección de los recursos de la empresa evitando pérdidas por fraudes o negligencias?	X	

53	¿Considera que el control interno estimuló las buenas prácticas en la prestación del servicio?	X	
54	¿Considera que el control interno garantizó eficacia, eficiencia y optimizó sus recursos?	X	
55	¿Considera que la aplicación de las normas de Control interno promovió la seguridad y la calidad en sus operaciones?	X	
56	¿Considera que la aplicación de los mecanismos de Control interno fue adecuada para su empresa?	X	

Fuente: Elaboración propia, en base a cuestionario aplicado.

5.1.3 Respecto al objetivo específico 3

Realizar el análisis comparativo de los mecanismos de control interno en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de la Proveduría Albuja SRL. Talara, 2016.

CUADRO 3

ELEMENTOS DE COMPARACION	RESULTADOS O.E.1	RESULTADOS O.E.2	RESULTADOS
CONTROL INTERNO DE PERSONAL	Sánchez (2014) Concluyó que una de los principales mecanismos es la capacitación continua del personal, además de las habilidades de atención al cliente, motivación y liderazgo, trabajo en equipo y manejo personal.	Proveduría Albuja SRL capacita frecuentemente a su personal operativo, más que a su personal administrativo (anual)	NO COINCIDE
CONTROL CONTABLE	Gomes (2012) un sistema contable en un concesionario de alimentos ayuda en la presentación confiable y oportuna de la información contable y financiera para la toma de decisiones, así como garantizar la maximización en el rendimiento de sus ingresos y su posible expansión.	Proveduría Albuja SRL cuenta con un sistema contable y con el asesoramiento de un contador, lo cual les permite presentar a tiempo la información contable y financiera para toma de decisiones.	COINCIDE

<p>CONTROL DE INVENTARIOS</p>	<p>Campos (2010) El control de calidad comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas.</p>	<p>Proveeduría Albuja SRL, toda la mercadería que ingresa a almacén pasa el control de calidad del producto que está a cargo del administrador Y almacenero, el cual después de la verificación se encarga de guardar los insumos</p>	<p>COINCIDE</p>
<p>CONTROL DE LOS ACTIVOS</p>	<p>Gomes (2012) Las áreas de almacén deben contar con un manual que les permita llevar un control estricto de la materia prima ya que si no se lleva un control estricto estas podrían malograrse lo que ocasionaría muchas pérdidas.</p>	<p>Proveeduría Albuja SRL cuentan con un manual en el área del almacén, que les ayuda tener un control de la materia prima.</p>	<p>COINCIDE</p>
<p>CONTROL DE COSTOS</p>	<p>Romero (2013) El personal que integra el departamento de operaciones de costos no posee ni maneja un formato estándar, como la requisición, que permita contribuir correctamente al procedimiento de optimización de costos.</p>	<p>Proveeduría Albuja SRL, manifiesta que es el contador quien registra y controla los costos de la empresa, almacén y cocina.</p>	<p>NO COINCIDE</p>

CONTROL DE ACTIVOS FIJOS	Rincón, Lasso, & Parrado, (2012) manifestaron que es una caja menor a un valor fijo asignado para cubrir los pagos menores que el ente económico tiene que realizar en su diario trajinar, resultaría poco económico girar un cheque para el pago de un taxi, compra de un lápiz o lapicero, por esta razón las organizaciones dependiendo de su movimiento y necesidad, adoptan la creación de un fondo para gastos menores.	Proveeduría Albuja SRL, mantiene bajo control y supervisión sus activos fijos, los cuales se encuentran activados e inventariados semestralmente.	COINCIDE
CONTROL DE LA SALUBRIDAD	Campos (2010) En los concesionarios de alimentos están capacitados para cumplir las pautas propuestas por los Servicios de Salud. Cumpliendo un protocolo de normas sobre higiene y seguridad.	Proveeduría Albuja SRL, en cumplimiento de las normas de salubridad emitidas por el MINSA, ha implementado medidas de control de higiene en ambientes, alimentos y personal de cocina y atención.	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

Describir los mecanismos de control interno en las empresas concesionarias de alimentos en el Perú.

1.- La investigación determinó que la capacitación del personal es uno de los principales mecanismos, ya que de ello depende el desempeño del servicio brindado.

Según **Sánchez (2014)** es la capacitación del personal, además de las habilidades de atención al cliente, motivación y liderazgo, trabajo en equipo y manejo personal lo que permite brindar un buen servicio.

2.- Gomes (2011) Determinó respecto a la manipulación de los alimentos un Manual de control interno bien elaborado para las personas que trabajan en la manipulación de los alimentos podrá evitar muchas contaminaciones, y por lógica podrán evitar enfermedades a sus clientes.

3.- Campos (2010) Determinó que los concesionarios de alimentos cuentan con un dietista/nutricionista y están capacitados para cumplir las pautas propuestas por los Servicios de Salud. Cumpliendo un protocolo de normas sobre materias primas, calificación del personal, higiene y seguridad alimentaria y calidad de los menús.

4.- Gomes (2012) Determinó que un sistema contable ayuda la presentación confiable y oportuna de la información financiera para la toma de decisiones, así como la maximización en el rendimiento de sus ingresos y su posible expansión.

5.- Requejo (2016) ofrecer un menú diferente a los demás es muy importante, así como también el ofrecer platos con presentaciones creativas es tan importante para diferenciarse del diseño y estilo, además de contar con un personal bien capacitado, servicial y con experiencia. Sin dejar de lado la infraestructura del establecimiento (diseño, colores, olores, iluminación, ubicación, etc.).

6.- Romero (2013) los responsables del área de costos no manejan un manual que les permita llevar un control adecuado, el personal que integra el departamento de operaciones, no posee ni maneja un formato estándar, como la requisición, que permita contribuir correctamente al procedimiento de optimización de costos.

7.- Jara (2013) El personal que está directamente relacionado con la manipulación de los alimentos usa un uniforme que forma parte de la rutina y el uso de buenas prácticas, conforme las recomendaciones del ministerio de salud.

5.2.2 Respecto al Objetivo específico 2

Describir los mecanismos de control interno en la Proveeduría Albuja SRL Talara, 2016.

1.- **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, Cuenta con licencia de funcionamiento, certificado de defensa civil y carnet de salubridad. Son requisitos indispensables que deben cumplir para que los puedan contratar. (Según cuestionario aplicado cuadro 2, preguntas 1, 2 y 4).

2.- La investigación determinó que la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL.**, cuentan con un manual de Buenas Prácticas y Manipulación, el cual se aplica en todos sus comedores. (Según cuestionario aplicado Cuadro 2, preguntas 14).

3.- La investigación determinó que la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL.**, capacita de forma más continua al personal operativo, que al personal administrativo. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, preguntas 9 y 12.

4.- La investigación determinó que no todos los activos son de propiedad de la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL** en algunos Casos le pertenecen al cliente y se encuentran claramente identificados y verificados. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, preguntas 19, 20 y 21.

5.- La investigación determinó que la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL.** Cuenta con un manual para el área de almacén, que le permite llevar un control de la materia prima. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 34.

6.- La investigación determinó que en la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL** para la contratación del personal se toma en cuenta la experiencia o un perfil mínimo de conocimientos para cada puesto, y la contratación se hace en base a recomendaciones. Según encuesta aplicada, Cuadro 2 preguntas 10 y 11.

7.- En **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, todos los trabajadores cuentan con los beneficios de ley. Según Cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 15.

8.- En **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, cuentan con una nutricionista. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 16.

9.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, no se evalúa al personal frecuentemente. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 13.

10.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, se supervisan las funciones de los trabajadores. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 18.

11.- **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL** cuenta con un organigrama donde se aprecia visiblemente la organización de la empresa. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 3.

12.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, se cuenta con la asesoría de un contador y la contabilidad se lleva de manera electrónica, Según cuestionario

aplicado, Cuadro 2, preguntas 22 y 23.

13.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, Las operaciones comerciales cuentan con la que documentación que las respalda, Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 24.

14.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, se declara y paga tributos oportunamente. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 25.

15.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, las salidas de dinero son con autorización del Gerente de la empresa. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 31.

16.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL** cuenta con un fondo fijo de caja chica y no se hacen arqueos de caja. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, preguntas 33 y 32.

17.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL** La documentación contable es conservada, preservándola de cualquier contingencia, por el tiempo mínimo que señalan las disposiciones legales. Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 35.

18.- En la **PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL**, las contrataciones con el cliente son por escrito (contrato), Según cuestionario aplicado Cuadro 2, pregunta 36.

5.2.3 Respecto al Objetivo específico 3

Realizar el análisis comparativo de los mecanismos de control interno de las empresas concesionarias de alimentos en el Perú y de la PROVEEDURÍA ALBUJAR SRL, Talara 2016

1.- La investigación determinó coincidencias y diferencias entre los antecedentes **Sánchez, (2014)** quien concluyó que una de los principales mecanismos es la capacitación continua del personal, además de las habilidades de atención al cliente, motivación y liderazgo, trabajo en equipo y manejo personal. Lo que no coincide en su totalidad con el caso en estudio que solo capacita continuamente a su personal operativo, mas no al administrativo.

2.- **Campos (2010)** determinó que los concesionarios de alimentos cuentan con un dietista/nutricionista, y están capacitados para cumplir las pautas propuestas por los Servicios de Salud Lo que no coincide con el caso en estudio y cuentan con un manual de salubridad.

3.-**Gomes (2012)** un sistema contable en un concesionario de alimentos ayuda en la presentación confiable y oportuna de la información financiera para la toma de decisiones, así como garantizar la maximización en el rendimiento de sus ingresos y su posible expansión. Coincidiendo con el caso en estudio, ya que ellos cuentan con un sistema contable que les permite presentar de forma oportuna su información financiera para la toma de decisiones.

4.- Gomes (2011) determinó que con la ayuda de un Manual de control interno elaborado para las personas que trabajan en la manipulación de los alimentos puede evitar muchas contaminaciones, y por lógica podrán evitar enfermedades a sus clientes. Coincidiendo con Campos (2010), quien concluyó con el cumplimiento de un protocolo de normas de higiene y seguridad alimentaria. Ambos coincidieron con el caso en estudio ellos implementan medidas de salubridad de acuerdo al Ministerio de salud.

5.- Gómez (2012) determinó Las áreas de almacén deben contar con un manual que les permita llevar un control estricto de la materia prima ya que si no se lleva un control estricto estas podrían malograrse lo que ocasionaría muchas pérdidas. Coincidiendo con el caso en estudio que cuentan con un manual en el área del almacén, el cual les permite llevar un control de la materia prima.

6.- Romero (2013) determinó que el personal que integra el departamento de operaciones de costos no posee ni maneja un formato estándar, como la requisición, que permita contribuir correctamente al procedimiento de optimización de costos. No coincidiendo con el caso en estudio que llevan el control en base a los platos pedidos y recetas estándar.

VI. CONCLUSIONES

6.1 Respecto al Objetivo específico 1

1.-Para los concesionarios alimenticios en Perú, la capacitación del personal es muy significativo ya que de ello depende el buen desempeño y la calidad del servicio a brindar, **Sánchez, (2014)** es la capacitación del personal, además de las habilidades de atención al cliente, motivación y liderazgo, trabajo en equipo y manejo personal lo que permite brindar un buen servicio.

2.-Con la ayuda de un Manual de control interno elaborado las personas que trabajan en la manipulación de los alimentos se podrán evadir diversas contaminaciones, y por lógica podrán evitar enfermedades a sus clientes. Según (**Gomes, 2011**).

3.-**Campos (2010)** los concesionarios de alimentos cuentan con un dietista/nutricionista y están capacitados para cumplir las pautas propuestas por los Servicios de Salud, Cumpliendo un protocolo de normas sobre higiene y seguridad alimentaria.

4.-**Gomes (2012)** que es importante contar con un sistema contable que permita la presentación confiable y oportuna de la información financiera para la toma de decisiones, así como la maximización en el rendimiento de sus ingresos y su posible expansión.

5.- **Requejo (2016)** que ofrecer un menú diferente a los demás es muy importante, así como también, el ofrecer platos con presentaciones creativas es tan importante para diferenciarse del diseño y estilo, además de contar con un personal bien capacitado, servicial y con experiencia.

6.-**Romero (2013)** que los responsables del área de costos no manejan un manual que les permita llevar un control adecuado.

7.-**Jara (2013)** El personal usa uniforme que forma parte de la rutina y el uso de buenas Prácticas, conforme las recomendaciones del ministerio de salud.

6.2 Respecto al Objetivo específico 2

PROVEEDURIA ALBUJAR SRL, es una empresa dedicada a la prestación de servicios alimenticios, desde hace quince años, cumpliendo los requisitos de salubridad alimentaria y las normas de control interno en salvaguarda de su patrimonio empresarial.

Control salubre de los alimentos

1.-Respaldada con RUC activo, licencia de funcionamiento y carnet de salubridad, realiza su actividad de concesionario alimenticio, dentro de las instalaciones de las empresas a las que brinda un servicio de calidad, a satisfacción de los usuarios.

2.-Para la PROVEEDURIA ALBUJAR SRL, lo más trascendental es la salubridad en la manipulación de los alimentos, para lo cual cuenta con un manual de Buenas Prácticas y Manipulación de alimentos expedido por el Ministerio de Salud (MINSA) el cual está relacionado al control inocuo de los alimentos, manipulación, almacenamiento y proceso de producción. Así mismo cuenta con el apoyo de una profesional nutricionista responsable de la programación de los menús semanales siendo este requisito indispensable para su contratación.

3.-El personal de cocina, así como el de atención al público, cuenta con la indumentaria necesaria (chaqueta, delantal, toque blanche, cubre boca, guantes y zapatos cerrados) según corresponda, para una eficiente labor en cumplimiento de las normas de salubridad del MINSA, encontrándose en constante fiscalización y supervisión al cumplimiento. Así mismo esta terminante prohibido el uso de accesorios y joyas durante el horario laboral.

Control contable y administrativo

1.- PROVEEDURIA ALBUJAR SRL cuenta con el asesoramiento permanente de un profesional contable, cuyas funciones de control y registro de operaciones contables y tributarias son realizados de manera externa. La empresa cuenta con un administrador general, encargado del control de buen funcionamiento administrativo, así como del desempeño del personal que labora en cada comedor concesionario.

2.-El área de Caja controla el ingreso y salida de los fondos previa autorización del administrador. Existe un fondo fijo de caja chica, con mínimo efectivo, cuya función es atender exclusivamente pagos menores, el cual se arquea cada mes. No se realizan arqueos sorpresivos (incumpléndose las normas de tesorería).

3.-Su personal es reclutado de acuerdo a un perfil pre establecido en concordancia a la labor a realizar, es capacitado para: atención al cliente, (en comedor), en buenas prácticas, y manipulación de alimentos, prácticas administrativas en contratación de personal, remuneración, asistencia y beneficios sociales, así como en facturación de los servicios. Las funciones son entregadas por escrito a cada trabajador, asignándole su responsabilidad desde el inicio de su contrato.

4.-El administrador es la persona autorizada y encargada de planificar y dirigir las actividades relacionadas a las compras, controla y coordina las funciones en la cadena de suministros: transporte, distribución y correcto almacenamiento de los productos para cada comedor concesionario (ubicado en la empresa del cliente). Así

mismo es el responsable de prever los requerimientos del cliente y mantener una buena relación con el mismo,

5.-Es el administrador de la empresa, quien autoriza el desembolso económico para la realización de compras y aprovisionamiento de insumos que garanticen cubrir la demanda, así mismo verifica la facturación sustentatoria para ser remitida al área contable. Mismo modo autoriza el pago del personal directamente a la cuenta sueldo de cada trabajador.

6.-El almacén de productos secos, así como los refrigerados, son permanentemente supervisados y controlados para que no superen el exceso de demanda y puedan ocasionar pérdidas por deterioro. Del mismo modo los ambientes se encuentran pulcros y esterilizados para evitar su contaminación.

7.-La PROVEEDURIA ALBUJAR SRL, cuenta con registro de proveedores actualizada, correctamente registrados en la Cámara de Comercio de la ciudad, encontrándose entre los principales: Makro Super mayorista S.A, y Arquirino Sangu SAC, (proveedores de abarrotes) Representaciones Avícola Maruja EIRL, Chimú Agropecuaria S.A (proveedoras de carnes y pollo) Zeta Gas Andino S.A. (proveedora de gas), AROCA CÍA. COMERCIAL HIBU Perú S.A.C (Proveedores de indumentaria para el personal).

8.-El control logístico se encuentra apoyado eficientemente por las tres unidades de transporte propiedad de la empresa, para la distribución óptima de los insumos a cada comedor concesionario de cada planta.

9.- PROVEEDURIA ALBUJAR SRL cuenta con mobiliario, equipos de cocina, refrigeradoras, congeladoras, exhibidoras y menaje en buenas condiciones de conservación para la atención y servicio. Algunas empresas cliente, cuentan con comedores equipados, contratándose en estos casos sólo el servicio de atención alimentaria.

10.-La empresa exhibe su organización estructural a través un organigrama, en el cual se aprecia visualmente la organización jerárquica y distribución de la empresa.

11.-La empresa se encuentra acogida al Régimen General del impuesto a la Renta, por tanto, se encuentra afecta a la declaración y pago del IGV -Renta de 3era categoría -cuenta propia, Renta de 4TA Categoría Retenciones, Renta de 5TA Categoría Retenciones, EsSalud seguro Regular Trabajador y SNP Ley 19990. Es el área contable, a través del contador (externo) quien realiza la declaración de los tributos afectos, presentando la declaración al administrador para la autorización de pago a través de cheque o haciendo uso de la cuenta de detracciones.

6.3 Respecto al Objetivo específico 3

1.- **Gomes (2011)** concluyó que con la ayuda de un Manual de control interno elaborado para las personas que trabajan en la manipulación de los alimentos puede evitar muchas contaminaciones, y por lógica podrán evitar enfermedades a sus clientes, lo cual coincide con los resultados de PROVEEDURIA ALBUJAR SRL ya que cuentan con un manual de organización y funciones.

2-. Con respecto al estudio higiénico y sanitario **Campos (2010)** concluyó que se debe cumplir con un protocolo de normas de higiene y seguridad alimentaria. **coincidiendo** con los resultados de PROVEEDURIA ALBUJAR SRL, donde se implementan medidas de salubridad de acuerdo al Ministerio de salud para mejorar la calidad de los alimentos.

3.-En relación a la capacitación del personal, **Sánchez (2014)** concluyó que uno de los principales mecanismos es la capacitación continua del personal, además de las habilidades de atención al cliente, motivación, trabajo en equipo. **Lo que no coincide** con PROVEEDURIA ALBUJAR SRL, que no capacita a su personal, debido a que se contrata por perfil y necesidad de área. Todos los trabajadores son profesionales.

4.-En relación al control de los costos **Romero (2013)** concluyó que los responsables del área de costos no manejan un manual que les permita llevar un control adecuado. **No coincidiendo** con PROVEEDURIA ALBUJAR SRL GENERALES SRL., que cuenta con asesoría contable externa, capacitada para controlar y registrar de acuerdo a las normas contables un sistema de costos para la empresa.

5.- En referencia a la importancia de un nutricionista para el área de cocina **Campos (2010)** concluyó que los concesionarios de alimentos cuentan con un dietista/nutricionista. **Lo cual coincidió** con PROVEEDURIA ALBUJAR SRL., quienes tienen una nutricionista responsable de las programaciones de los menús semanales, tanto en menús normales o dietéticos con su respectivo valor calórico.

VII. Recomendaciones

- 1) Se recomienda a la PROVEEDURIA ALBUJAR SRL GENERALES SRL., en la búsqueda de nuevos clientes a través de publicidad, tener un portal web, correo corporativo, redes sociales, para dar a conocer sus servicios y ventajas competitivas.

- 2) La contratación de mayor número de personal para la atención al público (mozos) que le permita una atención más eficiente y personalizada.

- 3) Promover la identificación del personal con la empresa, a través de reuniones corporativas, donde se estimule la confraternidad y compañerismo, teniendo en cuenta que el clima laboral es muy importante en los resultados empresariales.

Aspectos complementarios

Referencias bibliográficas

Ballou Horta, M. (2009): *Génesis del Control Interno en Contribuciones a la Economía*, mayo 2009 en <http://www.eumed.net/ce/2009a/>

Campos, J. (2010). *Estudio higiénico-sanitario de un concesionario de alimentos para universitarios en Chiclayo*
Disponibile en: [http://www.salud-publica.es/secciones/revista/revistaspdf/bc51015572cbe70_Hig.Sanid.Ambient.3.56-64\(2003\).pdf](http://www.salud-publica.es/secciones/revista/revistaspdf/bc51015572cbe70_Hig.Sanid.Ambient.3.56-64(2003).pdf).

Cuellar M. (2009) *Teoría General de la Auditoría y Revisoría Fiscal*. Universidad del Cauca. Facultad de Ciencias Contables Económicas y Administrativas Departamento de Ciencias Contables. GSI.
Disponibile en: <http://fceca.unicauca.edu.co/old/tgarf/marcos.html>.

Gomes, G. (2011). *Propuesta de mejoramiento para la seguridad alimentaria en los concesionarios de la de la ciudad de Arequipa- Arequipa Perú* Disponible en:
http://data.utpl.edu.ec/serendipity/oar/page/resource/Document:PUCESI_BIBLIOTECA_c4115269992364055be77b0e8e65d62b

Gomes, J.(2012). *Diseño de un sistema de control interno para un concesionario de alimentos Guatemala* Disponible en: <http://gilbpublicmaster.blogspot.com/>

Idrovo & Saldaña. (2014). En su tesis titulada *Implementación de herramientas para el sistema de control interno para el año 2014*,
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/21323>.

INTOSAI & ONU (1971). *El Control Interno*. Seminario Internacional de Auditoría Gubernamental de Austria. Disponible en:
<http://www.intosai.org/es/acontecimientos/simposios-nuintosai.html>

Jara, A. (2013). *Modelo de un manual de buenas prácticas, higiene y seguridad alimentaria para los concesionarios alimenticios*.
Disponibile en:
https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/BUENAS_PRxCTICAS_HIGIxNICAS.pdf

Jiménez (2012). En su tesis denominada *Mejoras en la gestión de alimentos de una empresa del sector concesionarios de alimentos* Disponible Universidad Simón Bolívar Decanato de estudios profesionales coordinación de ingeniería

de producción y organización empresarial. Disponible en:
<http://159.90.80.55/tesis/000158198.pdf>.

Romero, Y. (2013). *Propuesta para la optimización de un sistema de control de costos en el concesionario de alimentos Lorenzi catering Lima-Perú.* Disponible en: <http://repositorio.usil.edu.pe/handle/123456789/6>

Sánchez, M. (2014). *Capacitación en habilidades de atención al cliente para mejorar la calidad del servicio brindado en los concesionarios de alimentos de la ciudad de Trujillo.* Disponible en:
http://data.utpl.edu.ec/serendipity/oar/page/resource/Document:PUCESI_BIBLIOTECA_c4115269992364055be77b0e8e65d62b

Siancas, D. (2010). *Diseño de un programa de Limpieza y Desinfección para un concesionario de alimentos Piura-Perú.* Disponible en:
<http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis141.pdf>

Silva, J. (2010). *Diseño de un sistema de gestión de calidad bajo la norma ISO 22000:2005 en un concesionario de alimentos Pontificia Universidad Católica del Perú*
Disponible en:
http://tesis.pucp.edu.pe:8080/repositorio/bitstream/handle/123456789/305/SI_LVA_JESSICA_DISE%C3%91O_DE_UN_SISTEMA_DE_GESTI%C3%93N

William L. Chapman, *Procedimientos de Auditoría,* Colegio de Graduados en Ciencias Económicas de la Capital Federal, Buenos Aires, 1965. Disponible en: <http://www.worldcat.org/title/procedimientos-de-auditoria/oclc/3058592>

Anexos

Anexo 1



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y
ADMINISTRATIVAS**

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

CUESTIONARIO

Encuestado por: Gonzales Guzmán Percy

Fecha: Piura, Agosto, 2017

N°	CUESTIONARIO		
	DEL CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO	SI	NO
1	¿Cuenta con Licencia de Funcionamiento?		
2	¿Cuenta con certificado de Defensa Civil?		
3	¿Cuenta con un organigrama en el cual se aprecie visualmente la organización de la empresa?		
4	¿Cuenta con carnet de salubridad?		
5	¿Implementa medidas de salubridad en el negocio?		
6	¿Implementa medidas de seguridad en el negocio?		
8	¿Existe un manual de organización y funciones?		
	CONTROL INTERNO DEL PERSONAL		
9	¿El personal Administrativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?		

10	La contratación, reclutamiento y selección del personal se realiza por: a) Convocatoria pública b) Recomendación ()		
11	¿Se establecen los requisitos mínimos o el perfil de conocimientos y experiencia para asumir cada puesto?		
12	¿El personal operativo se encuentra capacitado para realizar sus funciones específicas?		
13	¿Se evalúa al personal frecuentemente?		
14	¿Cuenta con un manual de buenas prácticas e higiene alimentaria?		
15	¿Los trabajadores gozan de los beneficios sociales de Ley?		
16	¿Cuenta con un nutricionista?		
17	¿Los objetivos de la empresa son comunicados al personal?		
18	¿Existe supervisión de funciones?		
	CONTROL DE LOS ACTIVOS		
19	¿Todos los activos son de propiedad de la empresa?		
20	¿Se encuentran claramente identificados los activos fijos?		
21	¿Se realiza frecuentemente la verificación de los activos fijos?		
	CONTROL CONTABLE		
22	¿Recibe asesoría contable y tributaria?		
23	¿Con qué medio se procesa la información contable?		
	a) Registro manual		
	b) Procesamiento electrónico de datos ()		
24	¿Las operaciones comerciales cuentan con la documentación que la respalda?		
25	¿Se declara y paga tributos oportunamente?		
26	¿Ha sido sancionado por SUNAT en alguna oportunidad?		
	CONTROL INTERNO DE CAJA		

27	¿Cuál es la forma de pago por el servicio? a) Contado (x) b) Crédito		
28	¿Realiza liquidaciones diarias de caja?		
29	¿Realiza depósitos bancarios por el integro de los ingresos?		
30	¿Realiza conciliación de la cuenta bancaria?		
31	¿Existe autorización previa a las salidas de dinero?		
32	¿Se realizan arqueos de caja?		
33	¿Cuenta con fondo fijo de caja chica?		
	CONTROL DE INVENTARIOS		
34	¿Cuenta con un manual para el área de almacén?		
35	¿La documentación sustentatoria es conservada, preservándola de cualquier contingencia?		
36	¿Las contrataciones con el cliente son por escritos (contrato)		
37	¿Utiliza formatos pre establecidos para ingreso / salida de mercaderías?		
38	¿Utiliza recursos tecnológicos en el control de almacén?		
39	¿Utiliza tarjetas kárdex para el control de almacén?		
40	Se lleva control de las Órdenes de Compra.		
41	¿Se toman inventarios físicos de las existencias?		
42	El inventario físico es supervisado por personal independiente al almacenero.		
43	¿Cuenta con inventario valorizado de las existencias en almacén?		
44	¿Las órdenes de salida son registradas antes de realizar las entregas?		
45	¿El almacenero es el único que tienen acceso a las existencias por tanto es el único responsable?		
46	¿Se comprueba los registros aritméticos del kárdex?		

47	¿Se investigan las diferencias entre registros e inventario físico?		
48	¿Cuenta la empresa con un registro apropiado de mercaderías a consignación?		
49	Cuál es método utilizado para valuar su inventario.		
	a) PEPS ()		
	b) UEPS ()		
	c) PROMEDIO ()		
50	¿Cómo calcula el punto de reabastecimiento o Reorden?		
	a) Por agotamiento () b) Por margen de seguridad ()		
51	¿Guarda el almacén las medidas de higiene necesarias?		
52	¿La aplicación de mecanismos de control interno permitió la protección de los recursos de la empresa evitando pérdidas por fraudes o negligencias?		
53	¿Considera que el control interno estimuló las buenas prácticas en la prestación del servicio?		
54	¿Considera que el control interno garantizó eficacia, eficiencia y optimizó sus recursos?		
55	¿Considera que la aplicación de las normas de Control interno promovió la seguridad y la calidad en sus operaciones?		
56	¿Considera que la aplicación de los mecanismos de Control interno fue adecuada para su empresa?		

ANEXO 2

CRONOGRAMA GANTT

I.- ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	Meses 2017			
	JUN	JUL	AGOS	SET
Recolección de información	X			
Elaboración del informe de Tesis	X	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/.
Dispositivo USB	01	Unidad	25.00
TOTAL S/.			25.00

SERVICIOS

Detalle	Cantidad	Unidad de Medida	Precio	
			Unitario	Total
Internet	50	meses	4	296.00
Movilidad	16	Pasajes	15	240.00
Taller de tesis				1,800.00
TOTAL S/.				2,336.00

III.- RESUMEN DEL PRESUPUESTO

RUBRO	IMPORTE
Bienes	25.00
Servicios	2,336.00
TOTAL S/.	2,361.00

IV. FINANCIAMIENTO

Investigación totalmente autofinanciada por el alumno investigador.